

Somos

**DELIMADRID:
LAS CAPITALES
DE PERÚ Y
ESPAÑA SE
UNEN POR SU
COMIDA**

**DANIELLA
ORÉ SERÁ
LA PRIMERA
MUJER EN LA
FÓRMULA 3
EUROPEA**

El amor es bailar

Celebramos el mes más romántico del año con un elogio a la marinera: gracia, cortejo y seducción que la convierten en una danza irresistible.

RENZO COSTA Y
MARTHA WONG,
BAILARINES DE
IMPORTANTE
TRAYECTORIA,
DERROCHAN
ELEGANCIA Y ESTILO.

Salir de la rutina siempre vale la pena.

Planea tu próxima escapada y disfruta de todos estos beneficios pensados para viajar con más comodidad y menos preocupaciones.

SX **10%** en vuelos nacionales
dto. e internacionales

**CASA
ANDINA**
HOTELS

Hasta
32% dto.
en hoteles seleccionados

 **Oltursa** **15%** dto.
en pasajes
ida y vuelta



Nueva App Club El Comercio
Una app con mucho +

Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y obténla ya.



Pasó esta semana



◆◆ **Siguen volando alto.** La banda peruana Los Mirlos continúa su camino, con paso firme, promoviendo su música en el mundo. Acaba de anunciar un nuevo álbum, “The World Meets Los Mirlos”, con colaboraciones de Bomba Estéreo, Guaynaa, Rubén Albarrán (Café Tacvba) y más.



El tío Joey
DAVE COULIER, EL RECORDADO ACTOR QUE INTERPRETÓ AL TÍO JOEY EN LA NOSTÁLGICA SERIE NOVENTERA “TRES POR TRES”, DIJO EN UNA ENTREVISTA QUE SU CÁNCER DE LENGUA ESTÁ EN REMISIÓN.



◆◆ **Felices en casa.** Por fin lo anunciaron. Después de sortear distintas fechas desde que asumió como Sumo Pontífice, se confirmó la visita del papa León XIV al Perú entre noviembre y diciembre de este año. Aún no hay una fecha determinada, pero sí está clarísimo el espíritu blanquirrojo para recibir al primer Papa con DNI peruano. Monseñor Carlos García Camader comentó sobre la llegada: “Nos dijo algo importante [el Papa]: ‘Cuánto quisiera ya estar en el Perú’. Porque él ama al Perú, está ansioso, sonreía cuando le hablamos del tema”.



◆◆ **Sin TikTok ni Instagram.** En una medida polémica, el presidente del Gobierno español, Pedro Sánchez, afirmó que España planea prohibir el uso de redes sociales a menores de 16 años para evitar dejarlos expuestos a posibles peligros en la red.



◆◆ **Madrugada histórica.** Al amanecer del 3 de enero, el mundo se sorprendió con las imágenes del ataque de Estados Unidos a Venezuela que resultó con la captura de Nicolás Maduro. Esta semana se cumplió un mes de este suceso.

8 millones

DE SOLES ES LA MULTA IMPUESTA POR INDECOPI AL REAL PLAZA TRUJILLO POR EL COLAPSO DEL TECHO EN EL PATIO DE COMIDAS, QUE DEJÓ SEIS MUERTOS Y DECENAS DE HERIDOS.

50 mil

MOTOCICLETAS AÚN NO TIENEN PLACA DE RODAJE DEBIDO AL DESABASTECIMIENTO DE MATRÍCULAS. ESTAS PERMANECEN INMOBILIZADAS EN ALMACENES.

3 millones

DE NUEVOS DOCUMENTOS DEL CASO DEL MILLONARIO AGRESOR SEXUAL JEFFREY EPSTEIN SALIERON A LA LUZ. DONALD TRUMP ES MENCIONADO MÁS DE MIL VECES.



FUERA, ICE. NO SOMOS SALVAJES, NO SOMOS ANIMALES, NO SOMOS ALIENS. SOMOS HUMANOS

Bad Bunny
CANTANTE

El puertorriqueño alzó su voz de protesta al recibir el premio Grammy a mejor álbum de música urbana.

Contenido

07/02/26



40

Cuando el collage cuenta historias

Personajes curiosos, estampas tradicionales de la ciudad, referencias del pasado y del presente, pequeños relatos ocultos en rincones inesperados. Así son las obras que expone el artista español Xabi Gracia en la muestra "Habitat's", una exploración de las posibilidades del collage digital.

06

Para disfrutar, hay que venir al sur

Nuestra crítica gastronómica Marissa Chiappe llega hasta Navegante, el restaurante de Diego Muñoz en Punta Hermosa, y celebra su propuesta meditada y relajada.



08. Maca Wellness

11. Premios Luces 2026

16. Subasta MALI

18. Sonny Island

22. Regalos de San Valentín

29. Un 'skincare' bebible

30. Circo Beat

46. Daniella Oré

49. Astrología

12

El regreso de Laura Huarca

La carismática conductora es el nuevo rostro de "Mande quien mande" de América TV. Y en esta entrevista nos habla de sus inicios como chica de portada de **Somos**, su crecimiento profesional, su rol de madre y más.



42

Arrecian las pasiones

Este 12 de febrero llega a los cines la nueva versión del clásico de Emily Brontë, esta vez protagonizada por Jacob Elordi y Margot Robbie. Repasamos su impacto cultural y ensayamos la pregunta de rigor: ¿romance definitivo o tortura emocional?

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

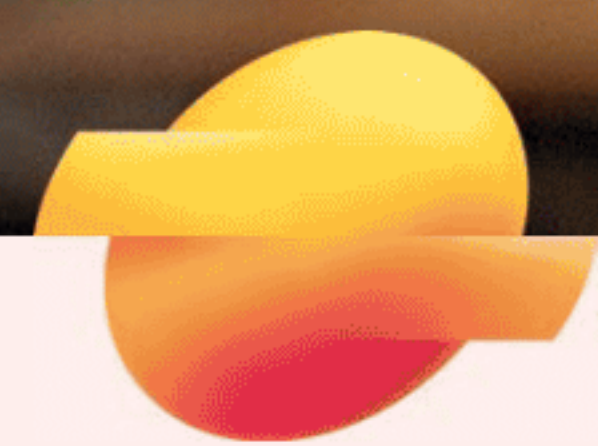
REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N° 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



Sigamos avanzando

En un Perú que nunca se detiene, seguir avanzando con la fuerza de su gente es lo que nos lleva al desarrollo.

repsol

Con toda la energía



LA MESA ESTÁ SERVIDA. NAVEGANTE ES LA PROPUESTA MÁS PERSONAL DE DIEGO MUÑOZ, UN REFLEJO DE SUS VIAJES Y SU AUTÉNTICA PERSONALIDAD.

Gastronomía

Navegante, cocina con brújula

Dirección: Jr. José Gálvez 233, Punta Hermosa.

📞 920 315 521

📱 @navegante.rest

El restaurante que dirige Diego Muñoz en Punta Hermosa propone una carta relajada y, a la vez, bien pensada, profundamente consciente del lugar donde está.



MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
LUIS MORALES



SE NOTA CUANDO HAY UN EQUIPO QUE COCINA, SIRVE Y PIENSA EN LA MISMA DIRECCIÓN.

Antes de salir, me preguntaba si valía la pena ir hasta Punta Hermosa solo para comer en Navegante. Respuesta: definitivamente sí. Y no es una frase efectista: es una constatación.

Navegante conversa con el mar, pero no se limita a él. Aquí hay técnica, recorrido y oficio al servicio de platos que parecen simples —solo a primera vista— y que esconden capas propias de una cocina de alto nivel.

No es un restaurante netamente marino. Es, más bien, un lugar de comida confortable con un giro: recetas reconocibles que se vuelven

singulares por decisiones muy concretas. La primera, fundamental, es la selección de insumos. Muchos son de kilómetro cero. Pescadores artesanales, productores y huertos próximos. Se trata de una cocina de proximidad en un sentido amplio: geográfico, pero también humano. Cada plato habla de una red de relaciones reales y de una búsqueda constante por la calidad del ingrediente.

La segunda capa son los viajes de Diego —desde sus inicios en Le Cordon Bleu, pasando por París, el País Vasco, Australia, Costa Rica, México, Indonesia o Portugal— que no aparecen como referencias evidentes. Se traducen, más bien, en combinaciones inesperadas, preparaciones de otras cocinas del mundo trabajadas con insumos locales.

La tercera es simple y decisiva: Diego Muñoz es un buen cocinero. Y eso se nota.

La cuarta es menos frecuente: un equipo cohesionado. Desde la cocina abierta hasta el servicio, se percibe una horizontalidad poco común. Los camareros no recitan el menú: asesoran. No dan la bienvenida: acogen. Conocen la carta, entienden los platos y acompañan sin invadir. Eso se agradece.

Otro acierto clave es la presencia de Luis Flores. Los cócteles y maridajes están pensados para sostener la carta, no para competir con ella. Y eso hace que la comida brille más.

La tarde empezó con un Aviation reinterpretado con pisco, Luxardo, licor de violeta, arazá y limón Tahití: precisión sin alarde.

Luego, el pan artesanal de Kiwicha de Café —un negocio vecino— llega con aceite de oliva de Casa Oasis y un dukkah casero. Siguen las ostras con mignonette de ajíes soasados, que evitan cualquier deriva hacia el cebiche gracias a un uso contenido del ají. Las conchas a la parrilla —con miel de mandarina, naranja y maracuyá— vienen de Pisco y se acompañan con hilos de papas crocantes de

CONCHAS A LA PARRILLA CON MIEL DE MANDARINA, NARANJA Y MARACUYÁ.



Edilberto Soto, productor ayacuchano. Las variedades usadas —beso de novia y munja tuta— son sutiles, de sabor suave y apenas dulce.

Las lapas al olivo, con la salsa en su justa medida, confirman esa contención propia de la alta cocina. Las habitas tiernas, con mantequilla de chives, huevo frito y panceta Joselito funcionan desde el equilibrio: la yema envuelve y el punto vegetal se mantiene fresco. Un plato que pide cuchara. La cotoleta de cerdo —un Tomahawk Duroc trabajado en mantequilla clarificada— es uno de esos platos que parecen sencillos hasta que se prueban. Está desde la primera carta, y se entiende por qué. La carbonara, clásica y sedosa, llega en sartén para compartir e invita a no dejar rastro.

El cierre es preciso: merengue de limón y albahaca, con espejo de cardamomo y anís. Un final cítrico, herbal y especiado, de dulzor contenido. Café, limoncello helado hecho en casa y la puesta de sol en el mar de Punta Hermosa como telón de fondo.

La cocina de Navegante no busca impresionar desde el exceso. Su aparente sencillez revela una complejidad construida desde la comida confortable, a la que suma capas nuevas sin romper su esencia. Por eso, sí: el viaje vale la pena. //



MERENGUE DE LIMÓN Y ALBAHACA.



LA COCTELERÍA OFRECE TRAGOS CLÁSICOS CON UN GIRO INESPERADO.

Para tomar nota

MUNDO LÍQUIDO

Una carta de vinos bien curada, con etiquetas de Italia, República Checa, España y Francia, privilegia vinos frescos y de poca intervención, como Astobiza o Berrinche. La coctelería sigue la misma lógica: tragos limpios, aromáticos y precisos, fuera del canon clásico.

CERCANÍAS

Así se llaman los encuentros con cocinas amigas que organiza Navegante los jueves de verano. Esta temporada ha optado por invitar a cocineras mujeres. El jueves 12 tendrá a Arlette Eulert, quien junto a Diego ofrecerá un menú de siete pasos. La coctelería estará a cargo de Luis Flores y los vinos serán de Juver Aliaga.

AQUÍ UN TIP MUY SIMPLE: TÓMATE DOS MINUTOS ANTES DE COMER PARA INHALAR POR LA NARIZ Y EXHALAR MÁS LENTO. VERÁS QUÉ BIEN TE CAEN TUS ALIMENTOS.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



Respirar también te nutre: el aire que entra cambia cómo digieres, comes y te sientes

El mundo de hoy nos empuja a vivir apurados, estresados, corriendo de un lado a otro. Eso nos lleva a una respiración corta y acelerada que afecta a nuestro organismo. Aquí, algunas recomendaciones para corregirlo.

Respiras unas 20 mil veces al día. Sin darte cuenta. Sin programarlo. Sin un app o reloj que lo esté “trackeando”. Y, sin embargo, casi nunca nos detenemos a pensar que la forma en que respiramos puede estar influyendo tanto en nuestra digestión, nuestros antojos, nuestra energía y hasta nuestra forma de sentir y transitar por la vida. Porque solemos pensar que la salud se juega solo en elecciones alimentarias, suplementos o entrenamientos. Pero el cuerpo es más sutil que eso. Mucho más inteligente. Y uno de sus grandes lenguajes es la respiración.

Cuando vivimos apurados, estresados, respondiendo mensajes, corriendo de una cosa a otra, nuestro patrón respiratorio cambia. Respiramos corto, rápido, muchas veces por la boca y hacia el pecho. Ese pequeño gesto le manda un mensaje muy claro al sistema nervioso: “Estamos en peligro”. Aunque no haya un león persiguiéndonos, el cuerpo no distingue. Solo

FOTOS: ISTOCK



UNA SEÑAL CLARA DE LA DIFICULTAD RESPIRATORIA SE DA POR LAS NOCHES: DORMIMOS CON LA BOCA ABIERTA, AUMENTA LA INFLAMACIÓN Y NOS DESPERTAMOS CANSADOS.

con la saciedad y nos deja con esa sensación de “siempre quiero algo más”. Y entonces creemos que el problema es la falta de fuerza de voluntad, cuando muchas veces el problema es que vivimos respirando como si estuviéramos siendo perseguidos.

Incluso detalles que parecen pequeños, como respirar por la boca, especialmente de noche, tienen impacto. Dormimos peor, nos despertamos más cansados, aumenta la inflamación y la boca se reseca, afectando la microbiota oral y la salud dental. Sí, todo se conecta.

La buena noticia es que así como aprendimos a respirar mal, podemos reaprender a respirar mejor. Respirar por la nariz, lento y profundo, activando el abdomen, le comunica al cuerpo que está a salvo. Y cuando el cuerpo se siente a salvo, digiere mejor, regula mejor la glucosa, maneja mejor el hambre y se recupera mejor. Algo tan simple como tomarte dos minutos antes de comer para inhalar por la nariz y exhalar más lento de lo que inhalas puede cambiar completamente cómo te cae ese plato.

No es misticismo ni cosas de hippies. Es fisiología.

Por eso hoy quiero dejarte una idea que puede parecer sencilla, pero es profundamente poderosa: tu salud no depende solo de lo que comes, sino del estado en el que comes. Del estado en el que vives. Del ritmo que sostienes. Puedes tener la mejor dieta del mundo, pero si tu sistema nervioso está siempre en modo alarma, tu cuerpo va a funcionar en modo supervivencia. Respirar mejor es volver a lo básico —a ver, lo hacemos todos los días— y toca reaprender a hacerlo. Lo mejor de todo: es gratis y está disponible todo el tiempo. //

Cuando el cuerpo vive acelerado y agitado, nuestro organismo interno manda una señal de alerta: "Estás en peligro". Y en esa situación, el cuerpo prioriza sobrevivir, no digerir.



HINCHAZÓN, PESADEZ, GASES, ESTREÑIMIENTO, REFLUJO: SÍNTOMAS DE QUE NUESTRA MALA RESPIRACIÓN ESTÁ AFECTANDO AL ORGANISMO.

interpreta. Y cuando el cuerpo cree que está en peligro, prioriza sobrevivir, no digerir.

Ahí empieza una cadena silenciosa: disminuye la producción de ácido gástrico y enzimas digestivas, el movimiento intestinal se vuelve más lento, la absorción de nutrientes se vuelve menos eficiente. Resultado: hinchazón, pesadez, gases, estreñimiento, reflujo. No necesariamente porque la comida sea “mala”, sino porque

tu cuerpo no está en el modo adecuado para procesarla. Y aquí te dejo una verdad incómoda: comer en calma no es un ‘trend’ de moda, es una necesidad biológica.

Esta misma activación constante del estrés eleva el cortisol, una hormona que, cuando se mantiene alta por mucho tiempo, altera la forma en que manejamos la glucosa, aumenta los antojos por azúcar, interfiere

A LA DERECHA, JUERGUISTAS ENMASCARADOS LISTOS PARA VIVIR EL CARNAVAL DE VENECIA CON SUS TRAJES DE ÉPOCA Y ELEGANCIA.

ABAJO: UNA RATA GIGANTE LIDERA EL TRADICIONAL DESFILE EN EL GRAN CANAL DE VENECIA EL 1 DE FEBRERO.

FOTOS: AFP



VENECIA DE CARNAVAL

En distintas latitudes y fechas alrededor de febrero, los carnavales comienzan a revivir después de meses de descanso. Esta fiesta de máscaras, disfraces, música, comparsas y brillos está asociada a las más profundas y antiguas tradiciones culturales en el mundo, como lo vemos en el Perú (Cajamarca, Ayacucho, Juliaca, por mencionar algunos referentes), y, por supuesto, en el clásico de clásicos, el Carnaval de Venecia, Italia.

Cada año, esta histórica ciudad flotante pone todos sus esfuerzos para resaltar con sus desfiles y caracterizaciones. Se ven hombres y mujeres con maquillaje y trajes de época, emulando con ingenio y fidelidad la usanza de siglos pasados. Este año, la celebración empezó el 31 de enero y se extenderá hasta el 17 de febrero. Además, está inspirada en la temática Olympus: los orígenes del juego, en el contexto de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Invierno que se celebrarán en Milán-Cortina. //

♦ **Galardón**

COMENZÓ LA FIESTA DE LOS PREMIOS LUCES

La edición 2026 del reconocimiento a los creadores locales ya abrió votaciones. Conoce aquí el proceso de selección de los nominados y cómo puedes apoyar a tus favoritos.

JOEL ALONZO

Como cada año, la escena del arte, la cultura y el entretenimiento local se aviva con los Premios Luces, el galardón de **El Comercio** que reconoce el talento y el esfuerzo de múltiples creadores en distintos rubros.

En la edición 2026 (la vigesimoprimera de su historia), el público podrá votar en 37 subcategorías repartidas en ocho grandes secciones: televisión, cine, artes escénicas, música, artes visuales, moda, letras y contenido digital. Se trata de una mezcla de tradición y de innovación, que atiende a las principales disciplinas creativas y también a nuevas y diversas voces que provienen principalmente del ecosistema digital, hoy tan en auge.

Todos los nominados han sido elegidos por el equipo periodístico de la sección Luces (que también recogió sugerencias de otros especialistas) y se basa en la producción de obras, libros, discos, películas y más creaciones surgidas entre enero y diciembre de 2025. Una vez confeccionadas las listas de nominados, todo queda en manos del público: son ustedes, los lectores, quienes con su voto eligen a los condecorados del año. Una elección democrática que permite conectar al espectador con artistas de todo tipo, para decirles que su trabajo y esfuerzo son muy importantes.

Además de los 37 premios que elegirá el público, habrá un premio especial a la trayectoria designado por El Comercio y que se dará a conocer próximamente. Mientras tanto, ya puedes ingresar a la web del Diario para votar. La decisión está en tus manos. //



ESTE AÑO SE ENTREGARÁN 37 TROFEOS CORRESPONDIENTES A MÚLTIPLES SUBCATEGORÍAS. ADEMÁS, HABRÁ UN PREMIO ESPECIAL A LA TRAYECTORIA.

¿Cómo votar? Aquí el paso a paso

1/

ENTRA AL PORTAL OFICIAL

Ingresa a la página web de El Comercio y haz clic en la pestaña Premios Luces. También puedes acceder directamente por la dirección elcomercio.pe/premios-luces.

2/

COMPLETA EL REGISTRO

Para votar, solo debes registrarte como usuario de la web del Diario. El proceso es gratuito, muy rápido y sencillo. No es necesario que seas suscriptor para participar.

3/

BUSCA A TUS CANDIDATOS

Una vez dentro, te aparecerá el listado de categorías. Selecciona las que sean de tu interés para ver a los nominados. No tienes que votar en todas las categorías, solo por tus favoritas.

4/

REVISA TU VOTO ¡Y LISTO!

Cuando termines, presiona el botón Enviar. Recuerda que solo se permite votar una vez y que cada voto es personal. Solo por participar, entras al sorteo de grandes premios.

Conoce aquí a todos los nominados.
Escanea este código QR y vota por tus favoritos.



LAURA HUARCAY

“Dejar la TV y perder de golpe la adrenalina es difícil”

La presentadora regresó a la pantalla chica tras más de una década en pausa para sumarse a “Mande quien mande”. En esta entrevista, repasa sus inicios en la televisión, el tiempo que eligió dedicar a su familia y un retorno marcado por otra calma y mirada.



SONIA DEL ÁGUILA

FOTO:
FERNANDO SANGAMA

Laura Huarayo no buscaba una cámara ni escenarios. Era asistente administrativa en una universidad y estudiaba Administración de Empresas. Pero en octubre de 2000, durante sus vacaciones, aceptó un trabajo temporal como modelo en un Motorshow y, en medio de ese paréntesis, Somos la invitó a reemplazar a una modelo que no llegó para una sesión de fotos sobre tauromaquia. Necesitaban, con urgencia, a alguien que pudiera ponerse un traje de luces de torero. Laura dijo que sí.

Hizo las fotos. Y al día siguiente, apareció en la portada de esta revista. “Laura: aires de feria’, decía el titular. Compré cinco ejemplares”, recuerda. “Coincidentemente, esa nota estaba redactada por un alumno de Letras de la universidad donde yo trabajaba. Bajo el seudónimo Don Juan de Marco, contaba que los alumnos inventaban excusas para pasar por la oficina solo para verme”, narra sonriente.

Esa portada cayó después en las manos de Mariana Ramírez del Villar y su equipo, que buscaban a las modelos para acompañar a Raúl Romero en “R con Erre”. “¿De dónde es la modelo?”, se preguntaron. Cuando la llamaron, Laura no dudó en aceptar la





A LOS 51 AÑOS DE EDAD, LAURA ATRAVIESA UNA ETAPA DE MADUREZ PERSONAL Y PROFESIONAL, LEJOS DE LA PRISA Y MÁS CERCA DE LAS DECISIONES CONSCIENTES.

propuesta. “Raúl Romero siempre ha sido para nosotros una máxima estrella de la música y la animación. Trabajar a su lado era lo mejor que me podía pasar”, rememora.

El ingreso a la televisión fue, para Huarayo, una prueba de fuego. El set le imponía respeto: las luces, el silencio justo antes de salir al aire, esa sensación de que todos te miran aunque tú no veas a nadie.

“Lo más difícil era estar parada en un set de televisión. Moría de miedo, tenía mucha vergüenza, era muy tímida”, confiesa. Para soltarse, se apoyó en amigas como Patty Wong, “a quienes les encantaba el micrófono”, y en esa energía que, al principio, le servía de escudo.

Pero el aprendizaje de verdad llegó al lado de Raúl Romero. “Estar a su lado hizo que yo aprendiera a desenvolverse, aprendí de su conducción”, asegura.

Después de “R con Erre”, el camino de Laura en televisión siguió creciendo. Llegó “Habacilar” y ahí terminó de afinar una presencia que ya no dependía solo del aprendizaje, sino de la confianza. Luego vino el salto decisivo: la propuesta para conducir un programa propio. Así nació “Lima, limón”, un espacio que la puso al centro y le exigió liderazgo y templanza, sobre todo el día en que su ‘partner’, Carlos Alcántara, renunció intempestivamente en vivo.

“En ese momento, se me quitaron la vergüenza y los nervios. Era como: ahora lo tengo que hacer yo todo”. No hubo tiempo para pensar ni para dudar. “Tuve que resolver, no quedaba de otra”, dice. Después vinieron otros proyectos, como “Bienvenida la tarde” y “Dilo cantando”.

AÑOS FUERA

Los años pasaron y Laura se fue alejando de la televisión para ocupar otro rol, igual de exigente y mucho más íntimo: ser madre. Eligió estar con sus hijos, administrar los tiempos de la casa y dejar que la exposición quedara en pausa. La televisión siguió su curso; ella, el suyo. Durante años, no estuvo en sus planes volver.

Hubo momentos —confiesa— en que pensó que ese capítulo ya estaba cerrado. “Sobre todo, el año pasado”, dice. Habían transcurrido más de diez años fuera de la pantalla y la vida era otra. Durante meses estuvo fuera del Perú acompañando a su hija Vassiliki en Atenas, donde cursaba el bachillerato internacional.

“Estuve casi dos meses y medio, volví a Lima y regresé otros dos meses y medio más.

CHAYO SILDARRIAGA



ANTES DE CONSOLIDARSE EN LA TELEVISIÓN, LAURA HUARCAYO DIO UN GOLPE DE ESCENA INESPERADO: MODELÓ UN TRAJE DE LUCES DE TORERO PARA LA PORTADA DE SOMOS. LA IMAGEN, POTENTE E INOLVIDABLE, NO PASÓ DESAPERCIBIDA Y CATAPULTÓ SU CARRERA.

“
LAS MUJERES Y MADRES TENEMOS BATALLAS EN SILENCIO. ESO NOS VUELVE MÁS MADURAS. HE PASADO POR MOMENTOS LINDOS Y OTROS NO TANTO

Laura Huarayo
CONDUCTORA

ARCHIVO HISTÓRICO EC



Cuando los hijos salen fuera, ya no tienes algo previsto en cuanto a tus tiempos”, explica. En ese ir y venir, la idea de retomar un horario fijo frente a cámaras parecía cada vez más lejana.

La duda empezó a despejarse con un reencuentro. En julio de 2025, Laura volvió a compartir escenario con Raúl Romero en “Cara de haba: de la tele al estadio”. Algo se acomodó entonces. Sus hijos ya estaban grandes, próximos a la universidad, más autónomos. “Sentí que ya podía comprometerme con algo tan serio y tan bonito como una rutina diaria”.

NUEVO PULSO

El regreso se concretó después de una década de silencio televisivo. Laura volvió a la pantalla en “Mande quien mande”, acompañada por Carlos Vílchez y Erick Elera. La propuesta llegó en diciembre del año pasado y no necesitó demasiada reflexión. “Hace un tiempo ya había decidido que tendría el tiempo y la dedicación perfecta para volver a hacer televisión”, dice. La llamada vino de Mariana Ramírez del Villar, productora clave en su historia. “No lo pensé para nada. Le dije:

‘Sí, acepto’. Es un trabajo muy lindo y hay un respaldo enorme de una producción que sabe divertir y cuidar al talento. Para mí, eso es un regalo”.

Volver a compartir set con Carlos Vílchez significó reencontrarse con la química. “Todos tenemos sentido del humor, pero hay personas que te lo sacan y otras no. “Es un placer trabajar con La Carlota porque saca un humor quizá más atrevido, y eso me ayuda muchísimo”.

La Laura que vuelve no es la misma que se fue. “Los años nos hacen vivir muchas experiencias”, reflexiona. “Las mujeres y madres tenemos batallas en silencio. Todo eso nos vuelve más maduras. He pasado por momentos muy lindos y otros no tanto, pero hoy trato de disfrutar todo, lo bueno y lo no tan bueno”, confiesa.

La televisión, dice, le cambió la vida. Y se lo ha dicho a Mariana mirándola a los ojos. A los 51 años, volver no era una certeza. “Después de tantos años fuera,

EN “HABACILAR” (2003), LAURA HUARCAYO COMPARTÍA PANTALLA CON THALÍA ESTABRIDIS, CATI CABALLERO Y CAROLINA CHANG, EN UNA ETAPA QUE MARCÓ A TODA UNA GENERACIÓN DE LA TELEVISIÓN PERUANA.



DURANTE CASI UNA DÉCADA,
LAURA SE ALEJÓ DE LA
TELEVISIÓN PARA DEDICARSE A
SER MAMÁ A TIEMPO COMPLETO.
EN BRAZOS, SU HIJO MAYOR:
VALENTINO MERCADO
HUARCAYO, NACIDO EN 2003.

CECILIA LARRABURE

es poco probable que alguien te convoque”, admite. Por eso, valora el presente con gratitud.

Cuidarse es parte del trabajo. Laura habla de fe, de límites, de proteger a los suyos. “Mi familia es lo más valioso que tengo”. Y reconoce lo más duro de ser figura pública. “Dejar la televisión y perder de golpe la adrenalina y el círculo que la sostiene es duro. Asimilar eso puede ser muy difícil porque se extraña”.

Hoy se define en una etapa de estabilidad emocional. Más exigente consigo misma, sí, pero también más abierta a lo imprevisto. “Mis hijos me han enseñado calma”, asiente. Y esa calma —la misma que ahora le permite volver a la televisión sin la ansiedad de antes— también ordena su vida afectiva.

“Siempre estuve en pareja desde chica, siempre estuve acompañada por alguien. Me di cuenta de que también era una necesidad”. Ahora no. Ahora se siente bien así, explorándose, reconociéndose y descubriendo en ella misma nuevas cosas que antes no veía. //

EL CORAZÓN QUE NOS UNE



LOS CORAZONES DE MARCELO

DISFRUTA DE UN POSTRE DE
EDICIÓN LIMITADA INSPIRADO EN
MARCELO WONG

¡TE ESPERAMOS EN TU TANTA FAVORITO!
DURANTE TODO FEBRERO

Tanta

x



Marcelo Wong



*Válido solo para los locales de lima metropolitana y el aeropuerto.

♦ **Arte**

TESOROS DE COLECCIÓN



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**



FOTOS: MALI

ESTA CAPTURA DE MACHU PICCHU POR EL RECORDADO FOTÓGRAFO PERUANO MARTÍN CHAMBI DATA DE 1928 Y SERÁ PARTE DE LA PRÓXIMA SUBASTA DEL MALI.

Este 28 de febrero será la XV Subasta de Verano del Museo de Arte de Lima (MALI), una oportunidad para iniciarse en el coleccionismo, conocer el arte peruano y encontrarse con piezas de valiosa tradición. Entérate, en esta nota, cómo participar.

Es verano y la tradicional subasta del Museo de Arte de Lima (MALI) se convierte en una fiesta. La noche del 28 de febrero, Playa del Golf, en el balneario de Asia, será el punto de encuentro entre valiosas piezas de arte peruano —tradicional, histórico y contemporáneo— con artistas, coleccionistas e interesados en profundizar en la historia detrás de cada pieza. Pero también es la oportunidad ideal para quienes tengan un naciente interés por empezar una colección propia, y qué mejor manera de iniciarla que con las piezas curadas por los especialistas del MALI.

No hay que ser millonario para asistir a una subasta y tener una colección de arte. Se puede empezar de a poco, con artistas emergentes y piezas no tan caras: “Siempre buscamos tener lotes de artistas jóvenes con tickets no muy altos porque queremos que se sientan

invitados a participar”, nos comenta Talía Durand, presidenta del Comité de Subasta y miembro del patronato del MALI. “A veces, tenemos tickets desde los 80 dólares, como también pueden ser mucho más caros. La subasta del MALI es el mejor lugar para adquirir arte porque no solamente estás ayudando a una institución importantísima que resguarda el patrimonio y el legado artístico peruano desde lo precolombino hasta lo contemporáneo, sino que sabes que la obra adquirida ha pasado por una selección rigurosa”, sostiene Durand, resaltando siempre el valioso papel de este museo emblemático para la ciudad (y el país). El MALI no es un museo estatal por lo que debe buscar sus propios recursos para sostenerse en el tiempo, y una de las formas de recaudar fondos es con las subastas de verano e invierno.

Talía Durand invita a la gente joven y a quienes no tengan una clara línea sobre cómo iniciarse en el coleccionismo a asistir a esta subasta: “Todos estamos llamados a iniciarnos en el coleccionismo del arte. Si no compran, igual queremos que vayan y vean la subasta porque es también un proceso educativo. El catálogo es un librito lindo que considero un documento histórico”, sostiene. Este evento se viene realizando desde 1996, hace 30 años, por lo que sus catálogos documentan el progreso de las carreras de los artistas, muchos de ellos desde sus inicios, como el artista Fernando Bryce o Sara Flores, la artista shipibokonibo que ahora expone en salas internacionales y colabora con marcas de lujo como Dior. “Una de las cosas que más me motiva es ver a los artistas jóvenes llegar con toda su familia. Observar cómo se aprecia su obra es inmensamente gratificante, porque podemos darles ese espacio, así como





UNA IMPACTANTE PERSPECTIVA DEL MISTI, EL VOLCÁN AREQUIPEÑO, DESDE LA VISIÓN DEL ARTISTA MANUEL DOMINGO PANTIGOSO. CIRCA 1940-1950.

♦♦ La entrada a la XV Subasta de Verano del MALI cuesta S/350 e incluye el acceso a la fiesta. Se realizará el 28 de febrero, a las 7:30 p.m., en Playa del Golf, Asia. Se podrá ver online y participar vía <https://lotes.subasta.mali.pe/en/>.

♦♦ La martillera Denise Ratinoff estará a cargo de la subasta en Playa del Golf. Ella es vicepresidente sénior y directora regional de Christie's Chile, Perú y Ecuador.

♦♦ En esta edición de la subasta del MALI se guarda un espacio para la tradición alfarera, con cerámica shipibo-konibo de Ucayali, cerámica de Chazuta, las icónicas iglesias del pueblo de Quinua y los impresionantes toritos vidriados de Pucará.

♦♦ Para comprar las entradas y acceder al catálogo digital ingrese a la página web www.subasta.mali.pe. Mayor información: su-basta@kali.pe.



LA ARTISTA VENUCA EVANÁN PINTÓ CON ACRÍLICO SOBRE MADERA EL AULA MALI. ES UNA DE LAS ARTISTAS SARHUINAS MÁS RECONOCIDAS.



PAREJA SHIPIBO-KONIBO ELABORADA EN CERÁMICA POR LEIDY MARTÍNEZ PANDURO DE LA COMUNIDAD NATIVA SAN RAFAEL. REPRESENTA LA COMPLEMENTARIEDAD.



también otorgar el espacio justo y merecido a artistas consagrados, vivos o que ya no están con nosotros”, dice Durand. Se trata de poner en vitrina al talento nacional, con toda su profundidad y belleza, de tal manera que pueda llegar a la casa y alimentar las colecciones de quienes deseen apreciar sus creaciones a perpetuidad.

DE TODO EL PERÚ

En esta XV Subasta de Verano se ofrecerán obras de artistas que provienen de Lima, Ayacucho, Cusco, Junín, la Amazonía y otras regiones. Los asistentes tendrán el lujo de encontrarse con nombres que no pasan desapercibidos como Pancho Fierro, Martín Chambi, José Sabogal, Camilo Blas, Macedonio de la Torre, Elena Izcue, Tilsa Tsuchiya, Jorge Eduardo Eielson y Apu-Rimak; exponentes del arte tradicional como el retablista ayacuchano Joaquín López Antay y maestros y maestras de comunidades andinas y amazónicas, así como artistas más contemporáneos como Paul Susanibar, Venuca Evanán, Fernando Nureña, entre otros.

El evento culminará con una gran fiesta, y será una grata ocasión para reencontrarse con el arte del Perú y apoyar los esfuerzos de nuestro querido MALI. //



Rutas ♦ **Sonny Island**

Una joya del Pacífico

A dos horas de la ciudad de Panamá nos encontramos con este paraíso de aguas tranquilas, arena blanca y atardeces inolvidables. Un rincón ideal para desconectarse del ruido y la agitación urbana.

POR: **MARO VILLALOBOS**

“Una vez al mes, la marea cambia. Es la semana lunar. El mar se retira durante la mañana y la marea aumenta por la noche”, nos dijo el día de nuestra llegada Jessica, la administradora de Sonny Island, un resort que nació hace aproximadamente siete años y se ubica en el archipiélago de Las Perlas, en la isla Bolaños.

Dos horas separan este destino de la ciudad de Panamá. Al abordaje en Amador, el muelle, solo le anteceden un par de clics: reservar la aventura incluye los traslados de ida y vuelta, así como los desayunos en el único hotel que funciona en la isla. Me embarco en esta aventura con Fran y Martin, dos ‘expats’ radicados en Panamá, mis amigos y guías durante mi visita.

Después de una breve parada en la isla Contadora para dejar pasajeros, el ferry desacelera muy cerca de la costa y un pequeño bote nos traslada a tierra firme. La mayoría llega ligera: equipaje de mano, mochilas o ‘carry on’, e incluso algún ‘cooler’ con provisiones. El primer ‘splash’ ocurre al bajar del bote, en-

SONNY ISLAND RECIBE FAMILIAS Y GRUPOS DE AMIGOS QUE BUSCAN RELAJARSE Y TENER CONTACTO CON LA NATURALEZA.

LA ISLA MOGO MOGO, UBICADA A UNOS 15 MINUTOS DE SONNY ISLAND, RECIBE A VISITANTES PROVENIENTES DEL 'ECO-RESORT' Y TAMBIÉN A OTRAS EMBARCACIONES QUE LLEGAN POR EL DÍA.



FOTOS: SONNY ISLAND RESORT



ES POSIBLE CAMINAR A TRAVÉS DE LA ISLA Y DESCUBRIR CUEVAS O ESPACIOS QUE DURANTE LA NOCHE ESTÁN CUBIERTOS POR EL MAR.

tre el sol de las 10 de la mañana y el primer gran vistazo del que será nuestro refugio por algunos días.

Lejos de los rascacielos de la avenida Balboa, en la ciudad, las cabañas de madera se distribuyen a lo largo del territorio. Árboles, sonido de mar, aves y césped con baldosas de piedra adornan el resort. Sonny Island no tiene un lobby. Su comedor principal recibe a los visitantes cada mañana con un desayuno justo y necesario: frutas frescas y algunos pancitos.

ENCANTO Y RELAX

El lugar lo ofrece todo: mar cristalino, arena blanca, comida, bebidas y una tranquilidad perfecta tanto para quien busca descansar y tomar fotografías con el celular como para quien quiere alejarse de la ciudad y trabajar y descansar al mismo tiempo. De día, El Anzuelo navega hasta las islas cercanas y puede acompañar a los visitantes a descubrir pequeñas playas a las que suelen llegar yates a pasar el día.

También es posible salir en kayak, utilizar las motos acuáticas o



SONNY ISLAND
ESTÁ SITUADA EN
EL ARCHIPIÉLAGO
DE LAS PERLAS,
ISLA BOLAÑOS.

aventurarse en el ‘stand up paddle’.

Los visitantes pueden moverse con el sol. Durante la mañana, el lado derecho de la isla es ideal. Por la tarde, el lado izquierdo nos regala el atardecer. Nuestra cabaña, la número 3, se encuentra en esa zona de la isla, por lo que la ducha del final del día se hace con el sonido del mar y el sol desvaneciéndose en el horizonte.

Todas las cabañas del ‘eco-lodge’ se parecen: una terraza con sillas de madera y vista al mar permite descansar o trabajar durante el día o la tarde, y la playa está a menos de 5 minutos. Los paneles solares, ubicados entre las cabañas, aseguran la energía del lugar, y el motorcito que se prende cada vez que se usa el lavadero o la ducha te recuerda que ya no estás en casa.

De noche, el cielo completamente despejado acompaña la cena y las conversaciones de los visitantes en el comedor principal, quienes cierran el día esperando la salida del sol para resetear y volver a empezar.

Así fue esta visita a Sonny Island, una joya del Pacífico con brisa caribeña, donde el sol nace y se oculta en el mar. //



Los tips

CÓMO AGENDAR

Puede encontrar a Sonny Island en Civitatis para realizar una visita por el día, pero también es posible contactar con ellos directamente y disfrutar de la isla por más tiempo.

EL DÍA IDEAL

Si acude a la isla el fin de semana, prepárese para compartir el espacio con visitantes de energía fes-

tiva que llegan en el ferry de las 10 a.m. y regresan a la ciudad a las 3 p.m. Si busca tranquilidad, lo recomendable es ir a la isla en días de semana.

PARA TENER EN CUENTA

Traiga consigo pantalones largos, polos de manga larga ligeros, y repelente para esquivar a los mosquitos y zancudos durante la noche.

TODAS LAS CABAÑAS DE SONNY ISLAND COMBINAN MADERA Y VIDRIO. LA TERRAZA PERMITE ADMIRAR EL MAR.

Tema de la semana

DE LA TIERRA A LA LUNA

La NASA retrasó el lanzamiento de Artemis II tras detectar fallas en el cohete. La misión será el primer vuelo tripulado alrededor de la Luna en más de cinco décadas.

La humanidad deberá esperar un poco más para regresar a las cercanías de la Luna. La NASA confirmó esta semana el aplazamiento de Artemis II, la primera misión tripulada del programa Artemis, que originalmente estaba programada para este 8 de febrero y ahora tiene como nueva fecha tentativa marzo de 2026. La causa: una fuga de hidrógeno líquido identificada durante un ensayo crítico del cohete.

A pesar de este tropiezo, Artemis II sigue representando un hito en la exploración espacial, porque marcará el retorno de astronautas a la órbita lunar después de más de medio siglo, desde que la misión Apolo 17 cerró ese capítulo en 1972. Será también el debut tripulado del cohete Space Launch System (SLS) y de la cápsula Orion, ambos desarrollados para llevar a cabo viajes de largo alcance fuera de la órbita terrestre. La tripulación incluirá cuatro astronautas —tres estadounidenses y uno canadiense—, lo que subraya la naturaleza colaborativa de la iniciativa.

El hidrógeno líquido es uno de los propelentes clave del cohete y opera bajo temperaturas extremadamente bajas (aproximadamente -253°C), lo que hace que cualquier falla en válvulas o conexiones sea un asunto delicado. Si bien este tipo de problemas no resulta extraño en cohetes de diseño reciente, la NASA aclaró que la fuga superó los límites permitidos y requiere una inspección técnica exhaustiva.

La misión está planeada para durar alrededor de diez días y no contempla aterrizaje lunar, pero servirá para poner a prueba sistemas de navegación, comunicaciones y supervivencia que serán esenciales en misiones posteriores, como Artemis III, cuyo objetivo será volver a depositar seres humanos en la superficie de la Luna. //



EL SPACE LAUNCH SYSTEM (SLS) TIENE APROXIMADAMENTE 98 METROS DE ALTURA Y UN PESO TOTAL DE 2,6 TONELADAS. PESA MÁS QUE SIETE AVIONES BOEING 747 JUNTOS.

**LA FRONTERA FINAL**

La misión Artemis II está diseñada para llevar a los humanos más lejos que ningún otro vuelo tripulado desde la época del Apolo, alcanzando alrededor de 400.000 km de distancia de la Tierra, superando incluso el récord de Apolo 13.

Estilo de vida

El día más romántico del año se avecina. A continuación, te presentamos una selección de detalles y planes para sorprender a quien más amas con estilo y originalidad.

POR:
CELESTE PÉREZ



Escapada mágica

IG @hgi.limamiraflores

Cada vez más personas buscan experiencias que integren buena gastronomía, música y espacios agradables para disfrutar la noche en la ciudad, sin necesidad de salir de Lima. En esa línea, Hilton Garden Inn ofrece diversas propuestas: desde cenas de tres tiempos hasta una velada de coctelería temática y alojamiento en sus habitaciones. Más información vía Instagram.

Regalos de corazón

Atracción inmediata

IG @natura.peru

En la selección de Natura por San Valentín destaca el perfume Essencial Atrai Masculino, que combina un 'blend' de maderas nobles con pimienta rosa brasileña y un toque dulce de vainilla y cacao. Además, se puede pedir con bolsa de regalo para sorprender a esa persona especial. Encuéntralo en tiendas físicas de la marca o en natura.com.pe.



Básico infalible

IG @gabuteau

Un morral amplio y minimalista es el obsequio ideal para sumar a la vida cotidiana. Trabajado 100% a mano en cuero, esta opción de la marca local Gabuteau es un hit para llevar los esenciales de forma cómoda y práctica. A la venta en gabuteau.com.



La vuelta al mundo

IG @renzocostaperu

Da el primer paso a tu próximo destino en pareja sorprendiéndolo con este portapasaporte de Renzo Costa. Fabricada en cuero de alta calidad, con detalles únicos en tonos dorados, esta pieza se volverá en el punto de partida para todas sus travesías. Disponible en tiendas físicas y web.



Para compartir

IG @morandinaperu

Este box de la marca peruana de vinos naturales de berries Morandina incluye productos ideales para disfrutar en dupla: un vino, una mermelada de berries, un topping a elección y chocolates Ferrero, decorados con un arreglo floral en una caja de madera reutilizable. Disponible en Flora y Fauna, Organa y en la web morandina.com.pe.



Accesorio top

IG @gshockperuoficial

El complemento ideal para tu pareja es el G-SHOCK GA-2100, línea de relojes unisex que destacan por su diseño minimalista, moderno y ultrarresistente. Con su icónica caja octogonal, su estructura ligera y estilo urbano, no tiene pierde. Encuéntralo en chronos.com.pe, en los quioscos Casio by Chronos y en la G-SHOCK Store de Salaverry.



G-SHOCK

Sip' and love

IG @marcelowongoficial

Este pack limitado de dos 'mugs' con ilustración complementaria que se une al colocarlos juntos, formando el mensaje "Tú sumas a mi vida", resalta como un obsequio especial pensado para compartir el café de las mañanas con tu mejor compañía. Consíguelo en marcelowong.com o en la galería del artista (Av. Mariscal La Mar 1339, Miraflores).



MARCELO WONG

Accesorio inmejorable

IG @theofficialpandora

Una joya siempre dejará boquiabierta a quien la reciba. Esta opción de Pandora celebra el amor con un medallón de corazón grabable de oro 14 quilates, ideal para personalizar con una fecha, inicial o mensaje especial. Un regalo íntimo y lleno de sentimiento. Encuéntralo en tiendas físicas de la marca.



PANDORA

Trazos libres

IG @anali.espino

Un plan distinto para San Valentín, pensado para crear y disfrutar sin presiones: una clase de dibujo como eje de la experiencia (guiada por la artista Analí Espino), acompañada por café de Raíz Coffee Roasters, algo rico para picar, todos los materiales incluidos y algunos detalles sorpresa. No importa si se va en pareja o en plan amigas: la idea es compartir, relajarse y pasarla bien. Información en analiespino.com o vía IG.



ANALÍ ESPINO

En buena compañía

IG @artidorocoffee

La cafetería de especialidad Artidoro Rodríguez invita a disfrutar San Valentín acompañado por una buena taza de café, sobre todo disfrutando de la estrella del verano: el 'cold brew'. El próximo fin de semana, además, podrás deleitarte con su carta de postres y salados, activaciones por la fecha. Visítalos en Calle Tarata 285 o La Mar 342, ambos en Miraflores.



ARTIDORO RODRÍGUEZ

ENCANTO LIMENÑO



POR:
DIANA GONZALES OBANDO

EN MADRID

LA PLAZA MAYOR DE MADRID ES SÍMBOLO DE SIGLOS DE HISTORIA Y DE LA CONEXIÓN CULTURAL DE ESTA CIUDAD EUROPEA CON EL MUNDO.

Es imposible recorrer Madrid sin enamorarse de ella. La elegancia de sus calles compite con sus historias detrás. Sus días y sus noches de cultura rebotante, la convierten en una ciudad infinita, un destino cosmopolita con expresiones de todo el mundo donde el arte y la gastronomía se disfrutan en cada momento. Está hecha para contemplarla y, por supuesto, saborearla.

Tabernas centenarias en las que el cocido y los callos a la madrileña destacan en sus pizarras para calentar este invierno cada día más intenso; unos tradicionales churros con chocolate, vinos de todo origen (y precio) y cañas con sus respectivas tapas u otro tipo de aperitivo suelen acompañar la experiencia de la comida por las calles de Madrid. La oferta es abundante. No por gusto

Uno de los encuentros de gastronomía más importantes del mundo, Madrid Fusión, recibió el sabor de la capital con el lanzamiento de DeLiMadrid, un intercambio a largo plazo de dos potencias culinarias: Lima y Madrid. **Somos** estuvo en el evento y salimos a conocer las apuestas peruanas de esta ciudad.

FOTOS: ISTOCK



EN SU ARQUITECTURA MONUMENTAL Y BALCONES IMPONENTES, NUESTRA PLAZA DE ARMAS NOS RECUERDA ESE PASADO HISPANO CON EL QUE SE GESTÓ LA CIUDAD.

la gastronomía es el segundo atractivo turístico en esta ciudad signada por una fuerte presencia peruana. En Madrid, además de referencias como la plaza de Lima o la calle de Perú, se estiman más de 400 restaurantes de corazón peruano.

LAS CAPITALS CONVERSAN

A unos veinte minutos del centro, llegamos a Ifema, el recinto donde se desarrolló el evento gastronómico más importante de España, Madrid Fusión, durante tres días. En el stand del Ayuntamiento de Madrid, rodeado por las propuestas de las otras regiones hispanas, se lanzó una iniciativa compar-



El alcalde de Lima, Renzo Reggiardo, anunció en el contexto de Madrid Fusión que la estrategia DeLiMadrid también se desarrollará en Lima del 24 de abril al 3 de mayo de este año.



Madrid cuenta con 15.570 establecimientos hosteleros, restaurantes que acumulan 39 estrellas Michelin, 18 mercados gastronómicos y un valioso patrimonio de restaurantes y tabernas centenarios.



El congreso Madrid Fusión va por su edición número 24, con la que continúa consolidándose como uno de los espacios más interesantes e importantes del mundo, para conversar y reflexionar sobre los alimentos y la gastronomía.



Además de figuras como la chef peruana Pía León, en Madrid Fusión se pudo escuchar a los chefs Bruno Verjus, Aitor Zabala, Bas van Kranen y Vicky Chang, quienes aportaron miradas diversas sobre la alta cocina contemporánea, en su edición más internacional.



EL ENCUENTRO MADRID FUSIÓN SE LLEVÓ A CABO DEL 26 AL 28 DE ENERO. CONVOCÓ A MÁS DE 300 PONENTES Y 224 EMPRESAS EXPOSITORAS DE VINOS, CARNES, PESCADOS, CHARCUTERÍA, MENAJE Y UN SINFÍN DE PRODUCTOS.

tida: DeLiMadrid: un mundo de sabores. El lunes 26 de enero, el alcalde de Lima, Renzo Reggiardo, junto a su par de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, celebraron con invitados y visitantes el lanzamiento de DeLiMadrid. El burgomaestre Reggiardo destaca la integración de ambas ciudades reconocidas internacionalmente por su cocina, una unión histórica que supera cualquier distancia geográfica. Nos cuenta que la Municipalidad de Lima ha estado organizando este evento desde hace un año y, por fin, se materializa: "Hemos unido dos potencias mundiales en un sector que nos enorgullece muchísimo como peruanos, como limeños y como capitalinos, y vamos a seguir creciendo, estoy seguro. Hemos dado el 'play' de honor con este evento", comenta el alcalde.

Durante el lanzamiento, compartieron con el público causitas, pulpo, chifita y, por supuesto, el anhelado pisco sour que puso a sonreír a varios españoles y extranjeros de buen paladar.



EL ALCALDE DE LIMA, RENZO REGGIARDO, DURANTE EL LANZAMIENTO DEL INTERCAMBIO GASTRONÓMICO DELIMADRID: UN MUNDO DE SABORES, EN MADRID FUSIÓN.



Unión de ciudades

LA CHEF PERUANA PÍA LEÓN DURANTE SU PRESENTACIÓN EN EL AUDITORIO PRINCIPAL DE MADRID FUSIÓN. COMPARTIÓ CON EL PÚBLICO EL TRABAJO DETRÁS DE KJOLLE.

♦♦ Rogelio Enríquez, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, comentó respecto a DeLiMadrid: “Es una idea fantástica para ayudar a promocionar la gastronomía de las dos ciudades y mostrar muchísimo más. Creo que Madrid es una ciudad que se conoce mucho en Lima, pero quizás su gastronomía, variedad y oferta gastronómica no tanto. Por otro lado, la cocina peruana se valora muy bien en Madrid [hay 450 restaurantes peruanos], pero no se percibe la variedad de restaurantes y la oferta que tiene Lima en Madrid. Es una oportunidad para dar a conocer las gastronomías de las dos ciudades a un público que tiene inquietud, ganas de explorar y que lo va a recibir con los brazos abiertos”.



EL CHEF ESPAÑOL ROBERTO MARTÍNEZ CORTA UN PULPO ANTES DE COMENZAR LA JORNADA EN SU LOCAL DE TRIPEA, EN EL MERCADO VALLEHERMOSO. SU PROPUESTA ES UN HOMENAJE A LA COCINA PERUANA.

BEKIN CAJAS PRADO

Además, hubo una programación especial, como una muestra de esa mistura limeña que tanto nos enorgullece. Los visitantes participaron de un taller de cocina peruana y chifa a cargo de Miguel Chong, propietario del restaurante Ají y Sillao. La jornada incluyó el taller El Pisco y su Coctelería en Madrid, dictado por Manuel Muñoz, de Pisco 1615, y Ricardo Centenaro, de Funambulista Bar.

Con DeLiMadrid se busca impactar en lo económico, lo social y lo educativo, un intercambio más allá de la cocina. Se tenderán puentes para crear un beneficio mutuo entre chefs y estudiantes de ambas ciudades que promuevan las tradiciones de su lugar de origen. El objetivo es continuar impulsando el turismo, el empleo y los negocios. La iniciativa está pensada en el largo plazo con una frecuencia anual: “Va a ser una feria permanente que se repetirá todos los años. Será un sello potente con reconocimiento internacional”, asegura el alcalde. La devolución de este encuentro será en Lima, del 24 de abril al 3 mayo: “Vamos a recibir al alcalde de Madrid. Será un evento importante con productores de insumos peruanos y españoles, productores de vinos, piscos, gente que está vinculada

al sector agroindustrial y, por supuesto, chefs”, anuncia Reggiardo sobre este nuevo encuentro gastronómico al que mira como una valiosa oportunidad.

RESPETO A LA TRADICIÓN

Además de la presentación de DeLiMadrid, la presencia peruana en Madrid Fusión se sintió en diversos espacios. La limeña Pía León tuvo una esperada conferencia como una de las principales invitadas internacionales del encuentro. Durante su participación, la chef de Kjolle (actualmente, el segundo mejor restaurante de Latinoamérica y noveno del mundo, según The World’s 50 Best) tuvo la oportunidad de divulgar el trabajo minucioso y la investigación detrás de las experiencias en su restaurante de la Casa Túpac, en Barranco. “No se trata solo de productos, aquí participan muchísimas personas y muchísimas decisiones”. León mostró en pantalla grande las telas teñidas de manera natural con botánicos (plantas, flores, hojas) de los Andes y dio a conocer a este público internacional en qué consisten los proyectos de Mater Iniciativa. Habló sobre la experiencia Kjolle, los nueve momentos y ese viaje gastronómico por costa, sierra y selva, que atraviesa tradición, historia, cultura y arte peruanos.

Al lema de esta edición de Madrid Fusión, “El cliente toma el mando”, León propuso su visión: “El mando no es estático, se mueve constantemente y viene de los dos lados”. Lo dividió en cuatro momentos. El mando lo tiene el cliente cuando decide hacer su reserva y viajar a Lima, pero pasa a las manos del equipo



CINDY REÁTEGUI DEL GRUPO LA PATARASHCA COMPARTE CON EL PÚBLICO DE MADRID FUSIÓN LOS SABORES DE LA AMAZONÍA, EN LA TABERNA LIMEÑA DE PROMPERÚ.

PROMPERÚ

de Kjolle cuando el cliente se encuentra por traspasar las puertas del restaurante. Son 150 personas que asumen el mando con responsabilidad. En un tercer momento el mando se comparte, cuando la persona está en la mesa. “Nosotros vamos a poner un contexto coherente, un recorrido, pero dependerá de ti cómo lo tomes”. En el cuarto momento el mando es mutuo, cuando los dos lados ganan algo: “Es compartido. Nosotros ganamos experiencia, nos nutrimos y reflexionamos; cada cliente es especial y siempre hay sorpresas. Y, por el lado de ellos, cada quien decide qué absorbe y qué deja”, dice Pía. El mando no se impone.

En el segundo piso del recinto de Madrid Fusión, en la zona de encuentros de sabores internacionales, nos recibió la Taberna Limeña, stand del Perú a cargo de Promperú, que recreó una clásica taberna del Centro Histórico donde se disfrutó de actividades y mucha comida peruana, café por las mañanas y coctelería pisquera por las tardes. Aquí llegaron figuras como Cindy Reátegui, Johnny Schuler, Harry Neira y más representantes peruanos en Madrid. Reátegui, del grupo La Patarashca e incansable investigadora de los productos de la Amazonía peruana, fue parte del programa: “Demostramos cómo se reutiliza un animal como el paiche, desde la cabeza hasta las vísceras. Visibilizamos el uso amazónico de los embutidos y de la charcutería, dándoles un valor agregado desde la ancestralidad y aplicando nuevas técnicas”. El público quedó sorprendido con el rey de la Amazonía y de sus ríos, el paiche, pero también muy interesado con todo lo que el Perú tiene para ofrecer.

En Madrid Fusión se llevaron solo una pequeña muestra. //

Fiesta de sabor peruano

OSAKA

Está ubicado en Paseo de la Castellana 36-38, Salamanca. En este templo de los sabores nikkei se realizó el almuerzo de celebración del lanzamiento de DeLiMadrid: un mundo de sabores, donde cocinaron a cuatro manos el chef peruano Juan Alfonso Urrutia y el español Javi Estévez.

QUISPE



QUISPE

Insignia del grupo liderado por César Figari y Constanza Rey. Se buscan los mejores productos de Madrid para darles el nivel más alto a los sabores del Perú en todos sus cebiches, tiraditos, chaufa de mariscos y más platos. Se ubica en calle Conde de Aranda 4, Madrid.



OSAKA



LA MAR



LA MAR

Una vez dentro es imposible extrañar al Perú. Una carta con propuestas frías y calientes como el trío de cebiches para compartir, arroz con mariscos, conchitas a la brasa de la nueva carta, refrescan la memoria del lugar de origen. Visítalos en Av. del General Perón, 36, Madrid.

♦ **Bienestar**

‘SKINCARE’ BEBIBLE

Las hermanas Vértiz lanzan SOS Life, una bebida funcional que traslada la conversación del ‘skincare’ más allá de lo tópico y propone pensar el cuidado de la piel también desde adentro.

POR:
SAMANTA ALVA

SOS BEBIDAS FUNCIONALES

SOS LIFE MARCA UN NUEVO PROYECTO EN CONJUNTO PARA NATALIE Y MARIANA VÉRTIZ, TAMBIÉN FUNDADORAS DEL SALÓN DE BELLEZA VSTUDIO.



Durante años, el cuidado de la piel se ha concentrado en lo visible: cremas, sérums y tratamientos para cada zona del rostro. Sin embargo, muchas personas olvidan que la piel también revela lo que ocurre dentro del cuerpo: cuánto líquido consumimos, cómo nos alimentamos y qué tan sostenida es esa rutina en el tiempo.

Desde esa mirada nace SOS Life, la nueva versión de la marca de bebidas funcionales SOS, pensada para acompañar un estilo de vida saludable desde adentro. Life reúne péptidos de colágeno, biotina, magnesio, retinol y electrolitos en una sola lata.

Cada componente cumple un rol distinto, pero complementario. Los péptidos de colágeno se asocian al soporte estructural de la piel y a su elasticidad; la biotina, una vitamina del complejo B, suele vincularse con procesos de renovación que también impactan en uñas y cabello.

El magnesio entra como un mineral clave para el equilibrio corporal, especialmente en contextos de estrés o desgaste físico, mientras que los electrolitos apuntan a algo básico y muchas veces descuidado: una hidratación más eficiente. El retinol, una forma de vitamina A, se asocia a procesos de renovación celular y suele estar presente en rutinas de cuidado de la piel.

La bebida fue cocreada por Natalie y Mariana Vértiz, quienes llevan años trabajando en el mundo de la belleza y el bienestar y buscaban una alternativa funcional para su vida diaria. Para desarrollarla se aliaron con el Dr. Sebastián Arrieta, especialista en nutrición y obesidad, en un proceso de formulación de casi un año. El punto de partida fue claro: la piel no funciona como un órgano aislado, sino como parte de un sistema que se sostiene con hidratación y micronutrientes.

Para Arrieta, la clave está en entender la piel como resultado de lo que se sostiene en el tiempo, por dentro y por fuera. //

La fórmula

La bebida combina péptidos de colágeno, biotina, magnesio, retinol y electrolitos, ingredientes asociados al soporte de la piel, la renovación celular y la hidratación. Su consumo no se recomienda durante el embarazo, como medida de precaución.

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_



1.

1/

Entre amigas. Mar Rodríguez, Jazmín Sepúlveda y Andrea Morón en el cóctel de lanzamiento del nuevo Privado Muna, de Muna Craft Bar, Miraflores.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



2.

2/

Cita literaria. Arely Amaut, Isabel Guerrero e Issela Ccoyllo, presentes en el lanzamiento del libro "Hiato en el tiempo" en La Rebelde Librería, Barranco.



3.

3/

Colegas. Soledad Cunliffe y Rocío Gómez coinciden en la presentación del libro "Hiato en el tiempo". La Rebelde Librería, Barranco.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

4.



5.

4/

Pluma y protagonista. Mirella Carbone destaca en el estreno de la obra "Volver a mirar", que también escribe y dirige. Teatro La Plaza, Miraflores.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



Febrero empieza con eventos que reúnen a amigos y colegas alrededor del arte, la gastronomía, el teatro y lanzamientos prometedores. Aquí, nuestro recorrido fotográfico.

5/

Brindis. Iklea Quezada disfruta del lanzamiento de la carta de verano de La Cuadra de Salvador. San Isidro.

6/

Buen plan. Jacqueline Clarke en la inauguración de los nuevos espacios en el MAC Lima: Shift y Cofijaus. Barranco.

7/

Velada teatral. Gustavo Bueno y Edgar Saba en la función especial del nuevo espectáculo "La suite", en el teatro Marsano. Miraflores.

8/

Regias. Maji Tello y Rossy Trajtman asisten a la cena de lanzamiento de la carta de verano de La Cuadra de Salvador. San Isidro.

9/

Programa anual. La embajadora de Francia, Nathalie Kennedy, y Christelle Mignot, durante el lanzamiento del programa cultural 2026 de la Alianza Francesa. Miraflores.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe



11.



13.



12.



14.



10.

10/ Todo bien. Herman Schwarz y Herbert Rodríguez en el lanzamiento de la Programación Cultural 2026 de la Alianza Francesa de Lima. Miraflores.

11/ 'Room Service'. Miguel Iza, Sergio Galliani, Lilian Schiappa y Connie Chaparro en la función especial de "La suite", en el teatro Marsano. Miraflores.

12/ Pura risa. Mariana Cadenillas, de @planes, disfruta del cóctel del nuevo Privado de Muna Craft Bar. Miraflores.

13/ Los nuevos 'points'. Janice Marusic y Eduardo Aranzaens en la apertura de Shift y Cofijaus en MAC Lima. Barranco.

14/ 'Cool Kids'. Carolina Peralta y Nicolle Salinas Viggio dan cátedra de estilo en el estreno de la obra "Volver a mirar" en La Plaza. Miraflores.

15/ Aura. Rocío Rodrigo en la apertura de los nuevos espacios de MAC Lima: Shift y Cofijaus. Barranco.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

16.



17.

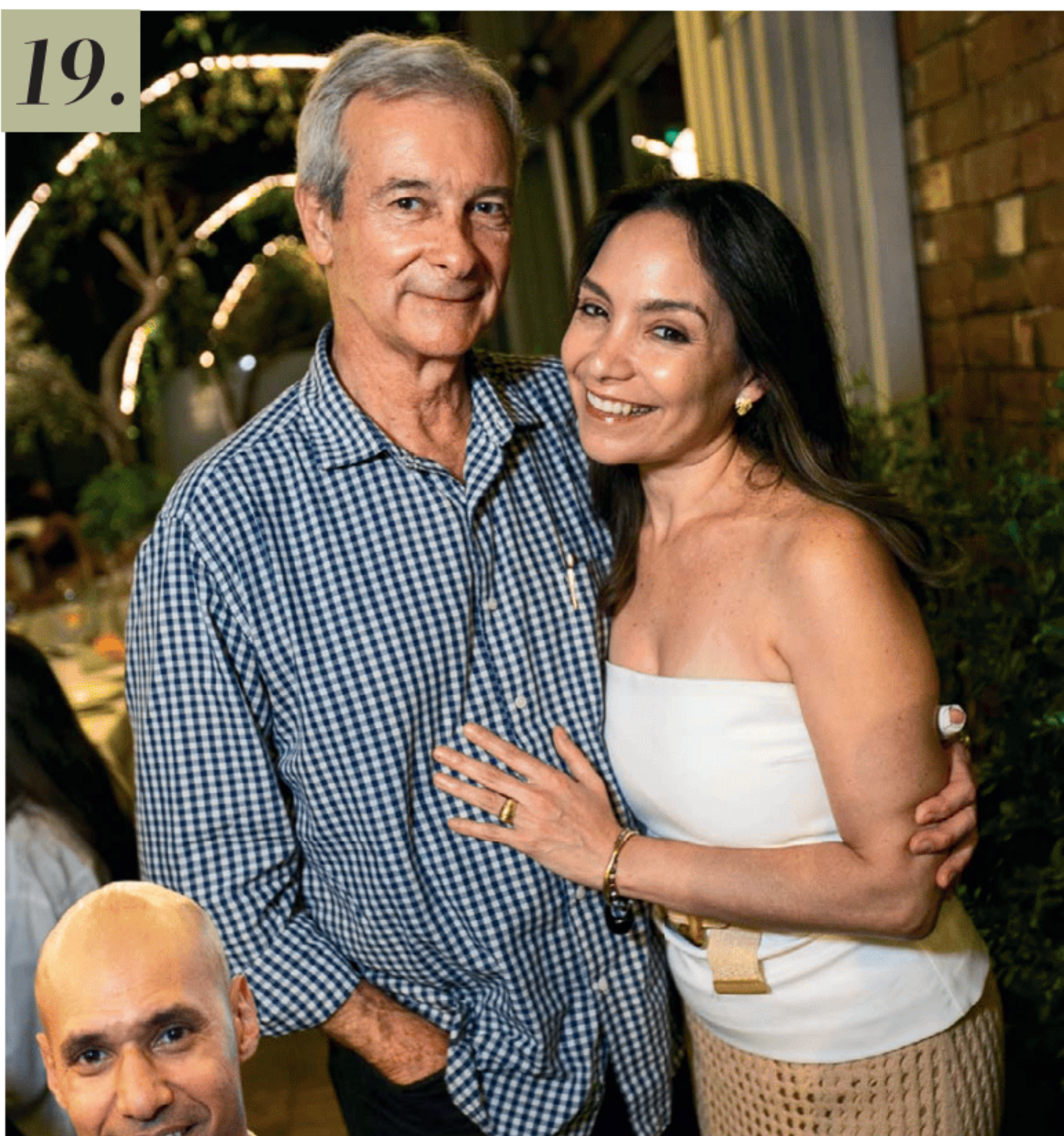


20.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

19.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

18.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

20/

Salida grupal. Vera Lucía Jiménez, Diego Orihuela, Gianine Tabja y Alejandro Jaime se juntan en la presentación del libro "Hiato en el tiempo". La Rebelde Librería. Barranco.

19/

En pareja. Derek Schofield y Marice Alva de Schofield en el lanzamiento de la carta de verano de La Cuadra de Salvador. San Isidro.

16/

Afectuosas. Monserrat Brugué y Ariela Waltzer acuden al estreno de "Volver a mirar", de la bailarina Mirella Carbone. Teatro La Plaza, Miraflores.

17/

El 'host'. Manuel Cigarróstegui da la bienvenida al cóctel de lanzamiento de su nuevo espacio privado en Muna Craft Bar, Miraflores.

18/

Pintaza. Karin Elmore y Frédéric Robinel en la apertura de la Programación Cultural 2026. Alianza Francesa, Miraflores.



DE ÍZQUIERDA A
DERECHA: KARÍN MEZA
Y GUILLERMO SUERO
JUNTO A MARTHA
WONG Y RENZO COSTA,
PAREJAS QUE LLE-
GARON A INSTANCIAS
FINALES DEL MUNDIAL
DE MARINERA 2026.



En portada

Un baile que

enamora

En el mes del amor, una mirada a la marinera como ritual de cortejo y expresión simbólica del deseo, desde su práctica contemporánea hasta sus representaciones en el arte y la cultura popular peruana. Un recorrido que confirma que, más allá de la competencia, esta danza mantiene viva su capacidad de emocionar y de contar historias desde el movimiento, los gestos y la seducción.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO:
ELÍAS ALFAGEME



ARCHIVO HISTÓRICO EC

“

LA MARINERA SE
REVELA CUANDO UNO
SE ABRE A SENTIRLA. EL
ENAMORAMIENTO ES LA
ESENCIA DE ESTA DANZA

Judith Colina
AUTORA Y BAILARINA

a marinera, baile nacional del Perú, es una síntesis de historia, música y tradición que refleja el mestizaje cultural del país. Algo mágico ocurre cuando empieza a sonar: el tiempo parece suspenderse y las miradas, sonrisas y pasos construyen una tensión delicada, donde el cortejo se convierte en poesía y el amor en ritmo. Quienes la practican transforman el baile en un lenguaje emocional: cada gesto funciona como metáfora del deseo, la memoria y la vida cotidiana peruana.

Sus orígenes se remontan a la zamacueca, danza popular del siglo XIX que con el tiempo se transformó en una expresión identitaria de diversas regiones, especialmente de la costa norte. Desde una perspectiva simbólica, el libro “La marinera: baile nacional del Perú” señala que “toda danza expresa —a través del movimiento del cuerpo— afectos y sentimientos”, pero que la marinera, en particular, “expresa la galantería y el enamoramiento”. En ese sentido, el diálogo entre los bailarines, mediado por el pañuelo, el juego de roles y la distancia corporal, crea una narrativa de seducción marcada por la picardía y el coqueteo.

Para Judith Colina, autora de “Vestida para bailar”, el enamoramiento no es un elemento accesorio de la marinera, sino su núcleo más profundo. “Eso es, en realidad, la esencia de esta danza”, le dice a esta revista. Colina plantea que la marinera nace como un ritual de conquista donde el cuerpo narra una historia de amor. Sin embargo, reconoce que el componente afectivo

MÚSICA, BAILE Y ENCUENTRO. UNA JARANA CRIOLLA EN LIMA DURANTE LA DÉCADA DEL 60, RESCATADA DEL ARCHIVO HISTÓRICO DE EL COMERCIO.

PRESENTACIÓN EN EL ANIVERSARIO 50 DEL CONCURSO NACIONAL DE MARINERA, EN TRUJILLO. ACTUALMENTE, SE REALIZA EN LIMA Y SU ÚLTIMA EDICIÓN CULMINÓ EL ÚLTIMO DOMINGO.

MIGUEL BELLIDO



LOS BAILARINES KARIN MEZA Y GUILLERMO SUERO, DE AMPLIA TRAYECTORIA, POSAN EN EL PUENTE DE LOS SUSPIROS, UNO DE LOS ESCENARIOS MÁS ROMÁNTICOS DE LA CAPITAL.

se ha ido diluyendo frente a la lógica de la competencia. “El baile de ahora, a todas luces, muestra una destreza física impresionante. Pero yo me pregunto: ¿a esa velocidad se puede amar o conquistar?”, reflexiona.

Aun así, la también bailarina y campeona de marinera sostiene que la esencia de esta danza no se ha perdido del todo. “La marinera se revela cuando uno se abre a sentirla”, afirma. Para ella, el enamoramiento no ocurre solo en escena: también alcanza al público, que se conecta cuando lo que ve no es solo técnica, sino un relato que los remueve por dentro. Prueba de ello es que la marinera ha inspirado a generaciones de artistas peruanos, convirtiéndose en fuente de creación y en una forma recurrente de representar el amor.

TRADICIÓN EN MOVIMIENTO

La marinera no solo se baila: también se escribe, se pinta y se narra. En los versos de Victoria Santa Cruz, por ejemplo, esta danza aparece como una manifestación

ELIAS ALFAGEME

vital, ligada al orgullo, la herencia afroperuana y la celebración del cuerpo como territorio de resistencia y belleza. En su pieza “A la marinera limeña”, el baile se vuelve palabra y expresión colectiva, una manera de contar quiénes somos desde el ritmo y el sentir popular.

Algo similar ocurre en las acuarelas de Pancho Fierro, ahí las escenas costumbristas del siglo XIX muestran a parejas danzando con pañuelo en mano, miradas cómplices y gestos de galantería en plazas, jaranas y fiestas. Más que un simple registro visual, sus imágenes funcionan como pequeñas crónicas del cortejo limeño: vemos cómo la marinera (en su versión más primigenia) aparece integrada a la vida cotidiana como ritual social. A través de su trazo, Fierro documenta una práctica cultural y captura, a su estilo, una manera de relacionarse, de seducir y de compartir sentimientos.

En el ámbito editorial, el libro “Pasito a paso” de Mario Testino trasciende la simple ilustración de la marinera para capturar su esencia más íntima y su celebrada elegancia. Testino plantea el volumen como “una aproximación diferente a la manera habitual en la que miramos la marinera”, resultado de un trabajo intenso que realizó tras pasar tiempo en Trujillo observando y fotografiando a quienes viven el baile desde adentro. Publicado en 2019, el proyecto tenía como objetivo retratar “el espíritu, la coquetería y la emoción que envuelven a la danza”, sostuvo el fotógrafo en entrevista con **El Comercio**.

Estas obras —poéticas, pictóricas o narrativas— son, en el fondo, pruebas de amor de sus autores hacia la marinera.

ENTRE PAÑUELOS

Es importante escuchar las voces de quienes bailan para entender qué significa realmente esta tradición. Para Karin Meza, bailarina con casi cuatro décadas de trayectoria, la marinera no es solo una disciplina artística, sino una forma de vida que la acompaña desde la infancia. Vive en Virginia, Estados Unidos, desde hace veinte años, pero regresa al Perú exclusivamente para participar en el Mundial de Marinera. “Es una historia que tienes que transmitir para que los demás vean esa conexión. No es solo hacer pasos, es interactuar; es como invitar a alguien a salir, seducirlo y acercarte poco a poco”, explica.

Guillermo Suero, su pareja de baile, no recuerda con exactitud por qué entró a una academia, pero sí el momento en que quedó



CLASE EN LA ESCUELA BAILA CONMIGO, EN MIRAFLORES, DONDE DESDE NIÑOS SE ENSEÑA ESTE ARTE, ADAPTANDO LA INTENSIDAD DEL BAILE SEGÚN CADA CATEGORÍA Y ETAPA DE APRENDIZAJE.

“
EN LA MARINERA HAY
QUE TRANSMITIR UNA
CONEXIÓN. NO ES SOLO
HACER PASOS, ES
INTERACTUAR; ES COMO
INVITAR A ALGUIEN A
SALIR, SEDUCIRLO
Y ACERCARTE POCO
A POCO

Karin Meza
BAILARINA DE MARINERA

atrapado. Tenía pocos años cuando escuchó por primera vez una marinera cantada por Cecilia Barraza y sintió, según dice, “algo extraño que me encantó”. Desde entonces no dejó de bailar. Para él, la marinera es un relato de cortejo donde el rol del hombre es provocar, acercarse e insistir. “Todo empieza con los saludos, luego vienen los juegos de ir y venir, hasta que el hombre busca ese beso anhelado y ella se hace de rogar hasta el final”, comenta.

Martha Wong y Renzo Costa, finalistas de la última edición del Mundial, tienen trayectorias distintas. Ella llegó tarde al baile: empezó recién a los 15 tras ver una pareja en televisión que la hizo cambiar de opinión. Renzo, en cambio, creció en Trujillo, donde esta danza es parte de la infancia. Son pareja de marinera desde hace poco, cuando Martha retomó la competencia tras varios años de pausa y Renzo la in-



ELIAS ALFAGEME

VICTORIA SANTA CRUZ ERA CONOCIDA POR CANTAR Y RECITAR VERSOS QUE RESCATAN EL VALOR, LA FUERZA Y LA BELLEZA SIMBÓLICA DE LA MARINERA.

PORTADA DE "PASITO A PASO", LIBRO DE MARIO TESTINO, UNA MIRADA FOTOGRÁFICA A LA DANZA PERUANA Y SU HERENCIA CULTURAL.



Arte, memoria e identidad

♦♦ La marinera ha sido, más que un baile, una fuente constante de inspiración para el arte y la cultura peruana. Desde las acuarelas costumbristas de Pancho Fierro, que registraron las primeras escenas de jaranas y cortejos, hasta la poesía, la música y la fotografía contemporánea.

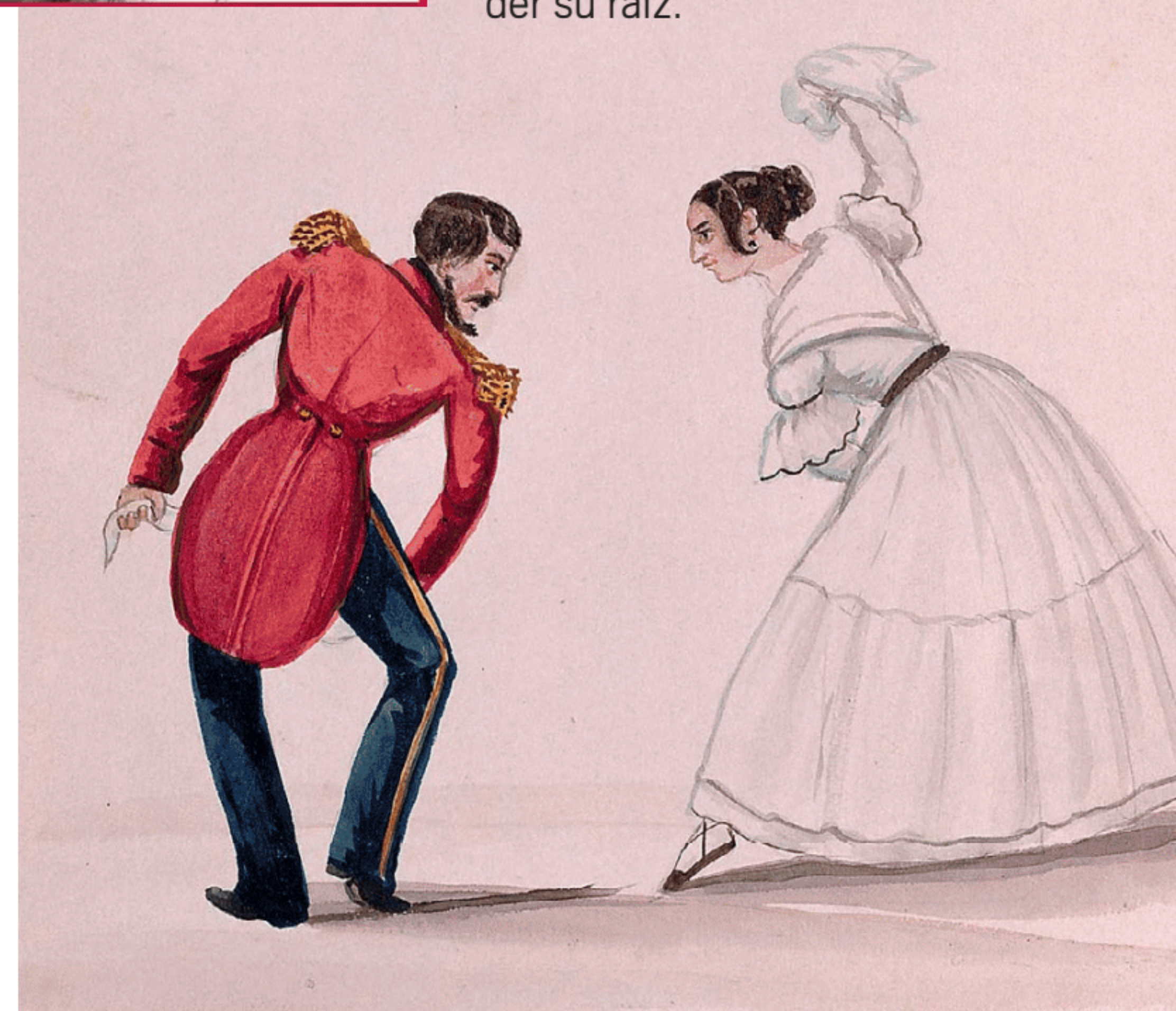
Victoria Santa Cruz reivindicó su fuerza simbólica como expresión de identidad afroperuana, mientras que Mario Testino la llevó al lenguaje visual global. Más allá del escenario, la marinera sigue siendo una tradición que se reinventa sin perder su raíz.

vitó a volver a la pista. La química, cuentan, no fue inmediata, pero se construyó desde la confianza. “No es solo bailar bien, es transmitir algo real”, coinciden.

Wong, además, es instructora y desde la docencia ha desarrollado una forma particular de enseñar el cortejo. Explica que el componente afectivo varía según la categoría: en infantiles es sutil e inocente; en adultos y sénior, se vuelve más intenso; y en máster, más pausado y elegante. “Casi como la vida misma”, resume. Para ella, entender la marinera como una historia facilita tanto el aprendizaje como la interpretación. “No es acercarte porque el paso lo marca, sino porque estás conquistando”, dice. En los detalles —la mirada, el gesto de la mano, la postura— se construye, finalmente, la seducción que da sentido a un baile que sigue conectando emocionalmente con generaciones de peruanos. //



ACUARELA DE PANCHO FIERRO QUE RETRATA UNA ZAMACUECA, DANZA POPULAR ORIGINADA ENTRE LOS SIGLOS XVI Y XVII, Y CONSIDERADA ANTECEDENTE DIRECTO DE LA MARINERA.



♦ **Exposición**

Collage sin costuras

El artista español Xabi Gracia presenta una nueva muestra en Barranco, donde convierte la ciudad en escenario de microhistorias hechas con collage digital. Sus imágenes, cargadas de humor, memoria y personajes curiosos, mezclan pasado y presente en singulares escenas que invitan a mirar lento y descubrir relatos ocultos.



PIERINA DENEGRI DAVIES

FOTOS:
XABI GRACIA



EL AUTOR EXPLORA LA TÉCNICA DEL COLLAGE EN UN FORMATO DIGITAL, TRANSFORMANDO LOS ELEMENTOS Y CREANDO ESCENAS CURIOSAS QUE CUENTAN MÁS DE UNA HISTORIA.

En “Habitat’s”, la ciudad deja de ser un simple fondo para convertirse en escenario.

La nueva exposición del artista español Xabi Gracia reúne una serie de collages digitales donde calles, fachadas y muros urbanos se transforman en espacios vivos, cargados de historias, personajes, humor y memoria.

Aunque su trayectoria ha estado fuertemente ligada a la pintura, en esta etapa Gracia decidió apostar por su otra orilla creativa: el diseño gráfico. Desde esa experiencia visual y técnica comenzó a explorar el collage digital como un lenguaje propio. El resultado son imágenes que desconciertan al espectador, porque no responden al collage tradicional de “recorte y costura” visible.

“Mucha gente me dice: ‘no se notan las costuras, no parece un collage’”, comenta el artista. Sin embargo, para él, la esencia sigue siendo la misma: “Sí que es collage, porque estoy metiendo elementos distintos; solo que ahora la tecnología permite fusionarlos de una manera mucho más natural”. Esa fusión, casi imperceptible, hace que cada obra parezca una nueva fotografía surgida de múltiples tiempos y lugares.

Las piezas funcionan como escenas detenidas en el tiempo. No hay personajes posando, sino acciones que parecen continuar más allá del encuadre: figuras que conversan, esperan, se cruzan o simplemente habitan espacios cargados de afiches, grafiti y frases que aportan capas de sentido. Gracia habla de “microhistorias” que se activan en la mirada de quien observa. Cada ima-

gen invita a detenerse, descubrir detalles y construir un relato propio, como si el espectador estuviera frente a una película pausada, repleta de subtramas visuales.

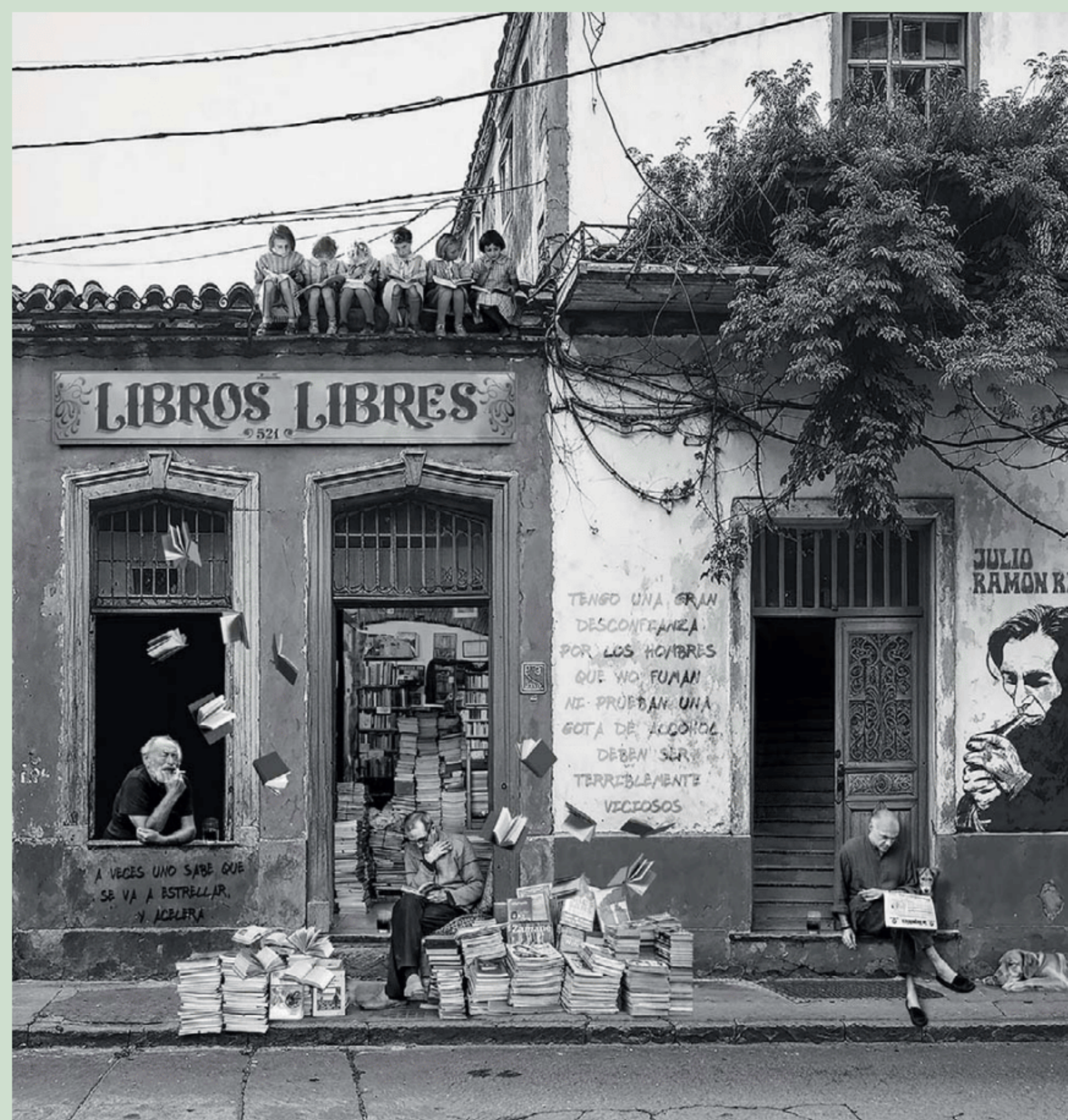
LIMA COMO INSPIRACIÓN

Buena parte de estas escenas dialoga con nuestra capital. El artista, que vivió en el Perú en los años noventa y regresó a radicar en 2014, confiesa su fascinación por la arquitectura limeña, desde las casas antiguas de Barranco hasta construcciones más modestas de otros distritos. Sin embargo, no se trata de retratos exactos, sino de reinterpretaciones que rozan el realismo mágico urbano. Las ciudades que aparecen en “Habitat’s” son reconocibles y, al mismo tiempo, imaginadas: espacios híbridos donde conviven pasado y presente.

Entre los temas que atraviesan la muestra aparecen el cine y el teatro, con guiños a figuras clásicas de la pantalla; la memoria, presente en afiches y personajes de otras épocas; así como la reivindicación de la mujer, la diversidad y pequeñas frases infiltradas en muros y carteles. Estos mensajes no se presentan de forma directa, sino integrados al paisaje urbano, como ocurre en la vida cotidiana.

También el humor ocupa un lugar central. “Me encanta que la gente se quede mirando y descubra detalles que le saquen una sonrisa”, dice Gracia. En tiempos marcados por la saturación informativa y la tensión social, sus ciudades imaginadas proponen una pausa lúdica. Mirar con calma se vuelve un gesto único: solo así es posible encontrar, entre capas de memoria, ironía y ternura, algo que todavía sorprenda. //

EN “HABITAT’S”, EL ARTISTA EXPLORA DISTINTAS TEMÁTICAS —LITERATURA, CINE O TEATRO— USANDO CONTEXTOS URBANOS COMO ESCENARIO.



ARCHIVO DEL ARTISTA



EL ARTISTA ESPAÑOL XABI GRACIA HA PARTICIPADO EN NUMEROSAS EXPOSICIONES COLECTIVAS TANTO EN EL PERÚ COMO EN EL EXTRANJERO.

Para disfrutar en Barranco

◆ La exposición se puede visitar, hasta el 1 de marzo, en la librería-galería La Rebelde, ubicada en el jirón Batalla de Junín 260, Barranco. El horario de visita es de lunes a sábado, de 10 a.m. a 7 p.m. y domingos, de 12 m. a 7 p.m. El ingreso es libre.

Retorno de un clásico

“Cumbres
borrascosas” vuelve al
cine en una nueva adaptación
que la promociona como la historia
de amor definitiva. A casi dos siglos
de su publicación, la novela de Emily
Brontë sigue provocando la misma
confusión: ¿romance o
pesadilla emocional?



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

MARGOT ROBBIE INTERPRETA A CATHERINE EARNSHAW, UNA MUJER ATRAPADA ENTRE LAS COMODIDADES DE SU CLASE Y UNA ATRACCIÓN PROHIBIDA QUE DESAFÍA LAS JERARQUÍAS SOCIALES.



WARNER BROS.

GETTY IMAGES

EMILY BRONTË PUBLICÓ “CUMBRES BORRASCOSAS” BAJO EL SEUDÓNIMO DE ELLIS BELL. MURIÓ A LOS 30 AÑOS SIN SABER QUE SU LIBRO SERÍA DE LOS MÁS LEÍDOS EN LENGUA INGLESA.

suele implicar. Pero basta una relectura mínima para advertir que lo que domina el vínculo entre Catherine y Heathcliff, los atormentados protagonistas de esta historia, no es exactamente el romance, sino una combinación de amor tóxico, dependencia exaltada, violencia emocional e incluso deseo de destrucción mutua.

Desde los primeros avances, la adaptación de Emerald Fennell —la misma directora de “Promising Young Woman” (2020) y “Saltburn” (2023)— ya había despertado polémica. Las decisiones de cásting han sido especialmente cuestionadas, en particular la elección de Jacob Elordi como Heathcliff, un personaje cuya etnicidad es uno de los grandes enigmas de la novela: descrito como de piel oscura y asociado a orígenes gitanos o extranjeros. También ha generado debate la edad de Margot Robbie, pues en el libro Catherine no supera los veinte años, mientras que la actriz ya transita con suficiencia la base tres. A ello se suman las críticas al tráiler por su tono excesivamente sensual y el temor persistente de que esta versión termine traicionando el espíritu oscuro del original para convertirlo, una vez más, en un romance estilizado.

La polémica, en realidad, está asociada al nombre de “Cumbres borrascosas” casi desde su publicación, en 1847.

Una de las confusiones más persistentes alrededor de “Cumbres borrascosas” es tomarla por una historia de amor. El malentendido es tan extendido que incluso su próxima adaptación, protagonizada por Margot Robbie y Jacob Elordi, se anuncia en el tráiler como “la más grandiosa historia de amor de todos los tiempos”, con letras grandes que ocupan casi toda la pantalla para remarcar bien el asunto. Y para añadir más azúcar, su estreno internacional ha sido programado para el 12 de febrero, bien pegado al Día de San Valentín. Es cierto que la historia imaginada por Emily Brontë ha inspirado no pocas telenovelas, como la mexicana “Enchadenados”, con todas las libertades “literarias” que eso

En su momento, la novela fue recibida con escándalo por una crítica victoriana que no sabía muy bien cómo leer una historia tan retorcida. Una reseña aparecida en “Graham’s Lady Magazine” en el siglo XIX se preguntaba, con evidente horror: “Cómo un ser humano pudo haber intentado escribir un libro como el presente sin cometer suicidio antes de terminar una docena de capítulos es un misterio. Es un compuesto de depravación vulgar y horrores antinaturales”. El “North British Review” fue todavía más lapidario: “En ‘Cumbres borrascosas’ se magnifican mil veces todos los defectos de ‘Jane Eyre’ [escrita por Charlotte Brontë, hermana de Emily], y el único consuelo que nos queda al reflexionar sobre ella es que nunca será leída por todo el mundo”. Una predicción que, casi dos siglos después, resulta difícilmente más equivocada.

UNA ESCRITORA ENIGMÁTICA

El libro fue mejor recibido con el paso del tiempo, a medida que se conocían más detalles sobre la vida de su autora. Emily Brontë había nacido en 1818 en los páramos ventosos de Yorkshire, hija de un párroco, y murió de tuberculosis a los treinta años. Escritora, al igual que sus hermanas Charlotte y Anne, fue una mujer reservada, de vida aislada, que pasó buena parte de su infancia refugiada en mundos imaginarios tras la muerte temprana de su madre. Como recordó alguna vez Mario Vargas Llosa, resultaba casi inconcebible que una joven de existencia tan retraída —a la que no se le conocieron maridos ni amantes— fuera capaz de escribir una novela que describe con tanta audacia los tormentos y los goces de una pasión como la de Catherine y Heathcliff.

En una lectura más contemporánea, el escritor Jeremías Gamboa —quien incluso ha utilizado “Cumbres borrascosas” como texto guía en cursos de literatura del siglo XIX— propone entender la novela como una suerte de reverso oscuro de la tradición victoriana. “Si George Eliot y Jane Austen representan el mundo diurno, ordenado, con una organización de los sentimientos y de los afectos a través de los rituales de la sociedad victoriana, “Cumbres borrascosas” es como el lado B, oscuro y expresionista de toda esa sociedad. Es la cara oscura de la luna”, señala. Para Gamboa, lo que une a Catherine y Heathcliff no son propiamente afectos, sino “apegos, pasiones, sensaciones casi simbióticas”, una relación que se mueve entre lo fraternal, lo fantasmal y lo bestial. Y añade que “el ambiente gótico de la novela realmente anticipa mucha de la literatura que se está escribiendo en los últimos años

LA VERSIÓN MÁS CONOCIDA DE “CUMBRES BORRASCOSAS” ES LA DE 1939, CON EL GRAN LAURENCE OLIVIER EN EL PAPEL DE HEATHCLIFF Y MERLE OBERON COMO CATHERINE. ES UNA HISTORIA DE AMOR.



EXISTEN MUCHAS VERSIONES DE “CUMBRES BORRASCOSAS” EN LIBRERÍAS PERUANAS. ESTA, DE EDITORIAL ALMA, INCLUYE MAPAS, POSTALES Y CARTAS QUE HACEN INTERACTIVA LA EXPERIENCIA.

RICARDO BLUME PROTAGONIZÓ UNA VERSIÓN DE LA NOVELA DE BRONTË EN 1963, HECHA PARA LA TELEVISIÓN Y TRANSMITIDA EN VIVO Y EN DIRECTO.



ARCHIVO HISTÓRICO EC



WARNER BROS.

JACOB ELORDI Y MARGOT ROBBIE PROTAGONIZAN ESTA HISTORIA SOBRE AMORES TÓXICOS, RACISMO Y DIFERENCIAS DE CLASES, CON Matices GÓTICOS Y HASTA DE TERROR SOBRENATURAL.

del experimentado Carlos Gassols, en una adaptación de la que hoy no queda registro audiovisual. Es una versión fantasmal, como la novela misma.

Las primeras reacciones a la película de Fennell han sido entusiastas, aunque conviene no apresurarse. No es la primera vez que las reseñas iniciales de una película esperada resultan celebratorias antes de matizarse con el paso de los días. La crítica Anne Thompson (IndieWire) ha pronosticado que la película “abrirá con fuerza y se disparará en taquilla”, y ha señalado además que se trata de “una película deslumbrante y emocionante que complacerá al público”; mientras que el analista Scott Mendelson elogió su despliegue visual y su estilo de gran presupuesto. Otras voces, como la de Brandon Norwood, introdujeron un matiz de cautela —“un poco larga”—, pese a destacar la química “explosiva” de sus protagonistas. Al mismo tiempo, la película sigue despertando escepticismo entre los puristas de Brontë. Casi dos siglos después, la novela no deja indiferente a nadie. //

en América Latina”.

Existen más de quince adaptaciones cinematográficas de “Cumbres borrascosas”, una cifra que habla por sí sola de la persistencia casi obsesiva de esta historia. Ni siquiera el Perú fue ajeno a ese impulso por recontarla. El 11 de noviembre de 1963 se estrenó en el canal 4 la versión peruana de la novela de Brontë, en un formato hoy casi impensable: un programa transmitido íntegramente en vivo, en una época en la que todavía no existían los videotapes. Se emitía a las 3:30 de la tarde y tenía como protagonistas a Ricardo Blume, en el papel de Heathcliff, y Saby Kamalich, como Catherine. Seis años después, la dupla haría historia en la recordada “Simplemente María”. La dirección estuvo a cargo

Deporte

REINA DE LAS PISTAS



JORGE CHÁVEZ
NORIEGA

FOTO:
DIEGO
MORENO

Con apenas 19 años, Daniella Oré se convierte en la primera peruana en llegar a la Fórmula 3 europea, un paso clave en su camino hacia la élite del automovilismo mundial. Conversamos con ella sobre este logro, los sacrificios que lo hicieron posible y la velocidad como forma de vida.

A los cuatro años, cuando la mayoría de niñas apenas aprende a montar bicicleta, Daniella Oré ya estaba dando vueltas en un kart. Su primer recuerdo no es un juguete ni una muñeca, sino el sonido del motor y la sensación de velocidad. Su padre, el piloto César Oré, la llevaba a sus competencias, hasta que un día le pidió subirse con él. Bastó una vuelta para quedar atrapada para siempre por el automovilismo.

“Quedé totalmente fascinada”, cuenta. Desde entonces, el circuito de karting del Boulevard de Asia se convirtió en su segundo hogar. Al principio alquilaba karts; luego vinieron el casco, el uniforme y, finalmente, su propio vehículo. Casi sin darse cuenta, ya estaba compitiendo a escala nacional.

Creció siendo la única mujer en pista. Pero eso no era algo que, de niña, le pesara. “Yo era muy inocente. Veía que algunos chicos lloraban cuando perdían





conmigo, pero pensaba que solo estaban tristes porque no habían ganado”, recuerda. Con el tiempo entendió que detrás de esas lágrimas había algo más: padres que les decían que no podían perder contra una chica, una situación que aprendió a procesar sin perder la ilusión.

Esa experiencia forjó una de sus mayores fortalezas. “Comprendí algo que me ha servido bastante: a veces se gana, a veces se pierde, pero siempre se aprende”, comenta. La tolerancia a la frustración se volvió tan importante como el talento. Daniella no solo entrenaba el cuerpo: también trabajaba la cabeza. Una psicóloga deportiva la acompañó durante años para aprender a manejar las emociones, la ansiedad y la presión competitiva, un paso fundamental para seguir creciendo.

A MIL POR HORA

El ascenso de Daniella ha sido meteórico. Tras cerrar su etapa en karting, pasó por la Fórmula Nacional Argentina y la Fórmula 4, donde logró varios podios y un tercer lugar general, siendo la única mujer del campeonato. Esos resultados llamaron la atención de equipos internacionales. Dos propuestas (una de Argentina y otra de Colombia) le ofrecieron cubrir parte del presupuesto para dar el salto a Europa.

Así llegó la noticia que cambió su carrera: en abril debutará en Francia en la Fórmula 3, una de las antesalas más exigentes del automovilismo profesional. “No me lo esperaba. Estoy muy feliz de poder estar ahí. Trato de fluir y mantenerme tranquila, porque si me pongo muy ansiosa sé que eso influye negativamente en mis resultados”, dice.

La preparación es casi científica. Daniella entrena cuatro veces por semana en el gimnasio, con rutinas específicas para cuello, brazos y resistencia. En casa, tiene un simulador donde pasa al

DANIELLA ORE EN EL CUARTO DONDE GUARDA LOS TROFEOS QUE HA GANADO DESDE QUE EMPEZÓ A CORRER A LOS CUATRO AÑOS.

ANTES DE DAR EL SALTO A EUROPA, ORÉ COMPITIÓ EN LA FÓRMULA 4 ARGENTINA: LOGRÓ VARIOS PODIOS Y LLAMÓ LA ATENCIÓN DE EQUIPOS INTERNACIONALES.



DIEGO MORENO

EN CASA, ENTRENA A DIARIO EN SU SIMULADOR; AHÍ PASA HASTA DOS HORAS REVISANDO PISTAS Y TELEMETRÍAS JUNTO A SU ENTRENADOR.

Una instancia decisiva

♦♦ La Fórmula 3 europea es una de las principales categorías formativas del automovilismo internacional y un paso clave hacia la Fórmula 1. Reúne a jóvenes talentos de todo el mundo que compiten en monoplazas de alto rendimiento en circuitos históricos como Spa, Monza o Paul Ricard. De esta categoría han salido pilotos que luego brillaron en la élite, como Charles Leclerc, George Russell o Lando Norris. La F3 exige consistencia, disciplina y capacidad para adaptarse a la presión de un entorno altamente competitivo.

menos dos horas diarias. Allí descarga pistas de circuitos europeos, se conecta con su entrenador en Argentina y revisa telemetrías para mejorar décimas de segundo.

La pista también le ha enseñado a convivir con el riesgo. En Argentina, sufrió un accidente a más de 200 km/h: otro piloto la chocó por detrás, su auto dio vueltas y quedó invertido. “Nunca había vivido algo así, pero no tuve daños físicos. Para mí el miedo no es lo primero: lo primero es reaccionar”, sostiene.

SOÑAR EN GRANDE

Fuera del circuito, Daniella es una adolescente de 19 años que pinta y canta —talento heredado de su madre—, sale con amigos y comparte tiempo con su enamorado, quien no es piloto, pero la acompaña en todo. Necesita esas pausas para desconectarse de un deporte que, paradójicamente, es muy solitario.

“Me puedes encontrar en el aeropuerto con la laptop, terminando

trabajos de la universidad o conectada a una clase virtual”, cuenta. Estudia Administración y, aunque viajará una semana al mes para competir, no piensa abandonar los estudios. “Más allá de ser deportista, quiero tener un futuro profesional. No todo dura para siempre”, afirma.

Entre sus referentes está Lewis Hamilton, a quien admira tanto por su talento como por su historia. Y aunque sabe que el camino es largo, su meta está clara: la F1 Academy, categoría exclusivamente femenina creada por la Fórmula 1. “La Fórmula 3 es el camino. Mi máximo sueño es llegar a la Fórmula 1, aunque no sé si sea posible, pero lucharé por eso”, nos dice.

En un país donde el automovilismo aún busca visibilidad, Daniella Oré corre contra el cronómetro y contra los prejuicios. Pero también corre impulsada por una certeza que aprendió desde niña: no importa cuántas veces pierda, mientras siga aprendiendo, siempre estará avanzando. //

Astrología



Aries

Inicio de etapa madura: responsabilidades nuevas te empujan a liderar con conciencia. Cambios emocionales te sacan de impulsos viejos y te piden construir algo duradero.



Tauro

Movimientos inesperados desafían tu estabilidad. Salir de lo cómodo será clave. Ajustes emocionales y materiales te ayudan a redefinir tu seguridad y tus valores personales.



Géminis

Comprensiones importantes llegan. Conversaciones reveladoras cierran ciclos mentales. Buen momento para replantear estudios, ideas y decisiones que marcan tu próximo rumbo.



Cáncer

Se remueven emociones profundas ligadas a la familia y el pasado. Es tiempo de soltar cargas viejas y elegir vínculos más alineados con tu bienestar emocional.



Leo

Cambios en tu forma de comunicarte y vincularte. Nuevas ideas despiertan tu creatividad. Evita reacciones impulsivas y expresa tu verdad con conciencia.



Virgo

Cierres emocionales importantes. Reordena tu mundo interno para traer claridad. Vínculos y rutinas se ajustan para sostener una vida más coherente con tus necesidades reales.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Se cierran ciclos

Esta semana se presenta intensa y movilizadora, marcada por cierres, comprensiones y cambios de etapa.

El 8 de febrero, Venus en Acuario forma aspectos con Urano, lo que activa una energía de rupturas momentáneas, giros inesperados y necesidad de libertad. Pueden darse cambios repentinos en vínculos. Lo ideal es buscar diálogo y comprensión. El 9, la Luna en Escorpio se tensiona con Urano en Tauro, sacudiendo el plano emocional. Sensaciones intensas o incomodidades pueden emerger para empujarnos a atravesar cambios necesarios. El 10, Venus ingresa en Piscis hasta el 6 de marzo, un tránsito en el que se potencian la sensibilidad, el romanticismo y la empatía.

El 12 de febrero vuelve a sentirse una fuerte energía de finales. Mercurio se une al Nodo Norte en Piscis, aportando claridad y entendimiento. Es un momento de toma de conciencia sobre algo que ya terminó, especialmente significativo para Piscis. El 13 de febrero marca un hito: Saturno ingresa en Aries hasta abril de 2028. Tras casi tres años en Piscis, se inicia una etapa de responsabilidad activa, madurez y compromiso con uno mismo.

Piscis cierra un ciclo de pruebas; los nativos de Aries comienzan un proceso profundo de maduración y pruebas que, bien canalizadas, los llevarán a un crecimiento personal. //



Libra

Venus, tu regente, activa tu sensibilidad y romanticismo.

Revisa expectativas en relaciones y trabajo. Equilibrar la fantasía con la realidad será clave para no idealizar de más.



Escorpio

Semana intensa emocionalmente. Sacudidas internas te empujan a transformarte. Buen momento para salir del control y confiar en procesos inevitables de cambio.



Sagitario

Cambios en el hogar o la base emocional. Comprender lo que termina te libera. Ajustes internos preparan el terreno para decisiones más auténticas y maduras.



Capricornio

Responsabilidades nuevas redefinen tu camino. Comunicación clave para cerrar acuerdos. Se te pide flexibilidad ante cambios que reordenan prioridades profesionales.



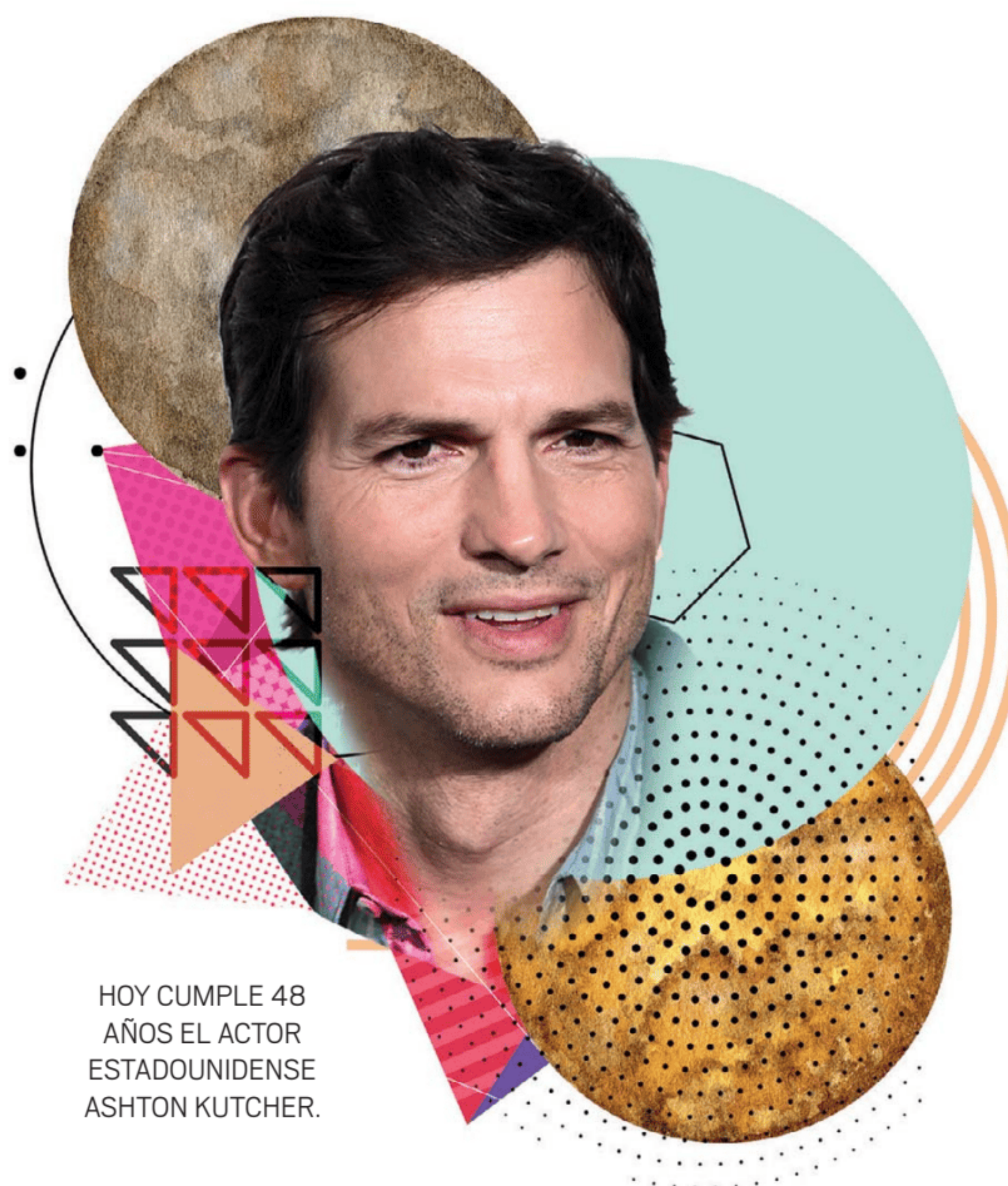
Acuario

Cambios de imagen o vínculos. Busca el diálogo antes de decidir desde la impulsividad.



Piscis

Gran cierre de ciclo. Comprensión profunda de lo vivido. Mercurio y Saturno te ayudan a integrar madurez, soltar ilusiones y asumir tu verdadero valor.



HOY CUMPLE 48
AÑOS EL ACTOR
ESTADOUNIDENSE
ASHTON KUTCHER.

Test de Proust

“Me gustaría morir riendo”

La actriz peruana retorna a las tablas con la obra “Madres, el musical”, desde el próximo 21 de marzo en el Teatro Municipal de Surco. Entradas en Teleticket.

Daniela Camaiora



PAULO G. SILVA

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Cantar, definitivamente.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Que mis hijas me vean en el teatro y se sientan orgullosas de mí. Aún son muy chicas y se quedan dormidas.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Que me encanta hacer chistes.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Me altero rápido y no tengo paciencia.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Tener que separarme de mi familia.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Hasta hace dos años conservaba un diente de leche. Me dan miedo los sótanos de los edificios y tengo una dislexia muy activa.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Que sean impuntuales y mentirosos.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Si digo que no, es no”. “Sácate eso de la boca”. “Si no te lavas las manos, no comes”. “No le pegues a tu hermana”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Tener dos hijas maravillosas e inteligentes que me sorprenden todos los días. *

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando ellas me piden que les invite lo que estoy comiendo y les digo que pica, cuando no pica.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En mi luna de miel, y cuando me pusieron la epidural en mi segundo parto.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

De dinero, mi depa. De tiempo, las noches con mis hijas cuando eran bebés.

¿Qué objeto personal tiene más valor para ti?

Las pocas fotos que tengo con mis cuatro abuelos.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

Que haga reír sanamente, que les dedique tiempo a sus hijos, que tenga principios.

¿Cómo te gustaría morir?

Riendo.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿qué crees que sería?

Mi gato. Solo duerme, come y sigue durmiendo.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Quisiera tener mucha intuición para hacer negocios rentables.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Nicolás Maduro. //

VINILOS LEGENDARIOS

¡ÚLTIMAS UNIDADES!



CADA ENTREGA

S/79.90

PRECIO REGULAR:
~~S/129.90~~

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!



Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano ; y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988070096 / 922957466 y para cada entrega, realizar el pago de S/79.90. Stock de 2,000 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel nacional desde el 28 de octubre de 2025 hasta el 20 de febrero de 2026.

El Comercio

PRESENTA



**PREMIOS
LUCES
2026**

¡INICIARON LAS VOTACIONES!

Sigue estos pasos y **participa**

1 Escanea
el código
QR

2 Elige a tus
artistas
favoritos

3 Finalmente,
realiza tu
voto

Más de 30 categorías

¡Vota por tus favoritos
y ayúdalos a obtener el
reconocimiento que merecen!
(No es obligatorio ser suscriptor)



INGRESA AQUÍ

